



**LG**

Life's Good

ENGLISH

ESPAÑOL

# USER'S GUIDE GAS RANGE

Please read this manual carefully before operating your range and retain it for future reference.

LRG3097ST  
LRG3095ST  
LRG3095SB  
LRG3095SW



MFL33029602

[www.lg.com](http://www.lg.com)

# INTRODUCTION

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Important Safety Instructions..... | 3   |
| What to Do if You Smell Gas.....   | 4   |
| Basic Safety Precautions.....      | 4-8 |

## OPERATING INSTRUCTIONS

|  |       |
|--|-------|
| Parts and Features.....  | 9     |
| Using the Surface Burners.....                                 | 10-11 |
| Using the griddle.....   | 12    |
| Control Panel—LRG3097S.....                                    | 13    |
| Control Panel—LRG3095S.....                                    | 14    |
| Using the Oven.....  | 15-18 |
| Using the Clock and Timer.....                                 | 19-20 |
| Using the Timed Baking and Roasting Features.....              | 20-21 |
| Using the Convection Oven.....                                 | 22-25 |
| Using the Timed Convection Baking or<br>Roasting Features..... | 26-27 |
| Using the Favorite Feature.....                                | 28    |
| Setting the Warm Feature.....                                  | 28    |
| Setting the Proof Feature.....                                 | 29    |
| Special Features of Your Oven Control.....                     | 30-32 |
| Using the Electric Warming Drawer<br>(on some models).....     | 33-34 |
| Using the Self-Cleaning Oven.....                              | 35-36 |

## CARE AND CLEANING OF THE RANGE

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Care and Cleaning.....              | 37 |
| Burner Caps and Heads.....          | 38 |
| Burner Grates.....                  | 39 |
| Cooktop Surface.....                | 39 |
| Stainless Steel Surfaces.....       | 40 |
| Oven Air Vents.....                 | 40 |
| Control Panel.....                  | 40 |
| Front Manifold Panel and Knobs..... | 40 |
| Oven Door.....                      | 41 |
| Oven Bottom.....                    | 42 |
| Broiler Pan and Grid.....           | 42 |
| Oven Racks and Drawer Racks.....    | 43 |
| Oven Light Replacement.....         | 43 |
| Removable Warming Drawer.....       | 44 |

## TROUBLESHOOTING

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Before Calling for Service..... | 45-48 |
|---------------------------------|-------|

## WARRANTY

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Product Registration Information..... | 49 |
|---------------------------------------|----|

## THANK YOU!

Congratulations on your purchase and welcome to the LG family. Your new LG Gas Range combines precision cooking features with simple operation and stylish design. By following the operating and care instructions in this manual, your range will provide you with many years of reliable service.

### Product Registration Information

Model: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION".



#### WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



#### CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

**WARNING:** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

### WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Open windows.
- DO NOT try to light any appliance.
- DO NOT touch any electrical switch.
- DO NOT use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

### ANTI-TIP DEVICE

#### WARNING



- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT



- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION

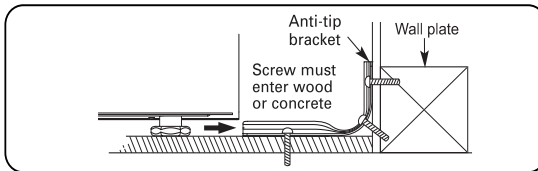


# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### ANTI-TIP DEVICE (continued)

- **DO NOT step or sit on the door. Install the Anti-Tip Bracket packed with range.**
- The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the Anti-Tip Device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.



- To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured by properly installing anti-tip devices.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip devices are engaged.
- Warming drawer or Storage drawer : Remove drawer and visually inspect that the rear leveling leg is fully inserted into the anti-tip bracket.
- Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.

### IMPORTANT SAFETY NOTICE

Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas. Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

### SAFETY PRECAUTIONS

**Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.**

- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this range.
- **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord to prevent fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations.
- **DO NOT** attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically mentioned in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Make sure all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### SAFETY PRECAUTIONS(continued)

- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.

**⚠ WARNING:** These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- After using your range for a long time, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use. Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

**⚠ CAUTION:** Items of interest to children should not be placed in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- **DO NOT** leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- **DO NOT** let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.

**⚠ WARNING:** NEVER use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- **NEVER** wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.

- **DO NOT** place flammable materials in an oven, a warming drawer or near a cooktop.
- **DO NOT** place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **DO NOT** allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- **DO NOT** use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher. A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher. Flame in the upper oven or lower oven drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **DO NOT** use the oven or the drawer for storage.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- **NEVER** block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to, resulting in serious burns or other injury.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.
- **WARNING:** this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer. **Wash hands after handling.**

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### SURFACE BURNERS

#### **⚠ WARNING:**

- If the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the “OFF” position. Do not leave the burners “ON” unattended.

- **Use proper pan size - DO NOT** use pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

- **NEVER** leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Always turn knob to the “LITE” position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- Using glass cookware—make sure it is designed for top-of-range cooking.
- To prevent burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending over adjacent burners.
- **NEVER** place any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **DO NOT** flame foods on the cooktop.
- **DO NOT** use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **NEVER** try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- **DO NOT** place plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are at the “OFF” position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn knob to the “OFF” position before removing cookware.
- **DO NOT** lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
- If range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F.

To protect against foodborne illness, cook them to these temperatures.

### ELECTRIC WARMING DRAWER (on some models)

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food; cold food cannot be heated or cooked in the warming drawer.
- **DO NOT** touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to burn.  
**REMEMBER:** The inside surface of the drawer may be hot when the drawer is opened.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer slightly and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam which escapes can lead to burns to hands, face and/or eyes.
- **DO NOT** dry newspapers in the drawer. If overheated, they can catch on fire.
- **DO NOT** place paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer.
- **NEVER** place jars or cans of fat drippings in or near your drawer.
- **DO NOT** warm food in the drawer for more than 2 hours.
- **DO NOT** use aluminum foil to line the warming drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and it could damage the interior surface.

### SELF-CLEANING OVEN

- Make sure to wipe off excess spillage before self-cleaning operation.
- **DO NOT** use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- Oven racks and accessories should be removed from the oven before self clean is started. Also remove any items placed in the bottom drawer before starting a self clean cycle.
- Clean only parts listed in this manual.
- **DO NOT** clean the door gasket. The door gasket is necessary for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the range off and disconnect the power supply. Let it serviced by a qualified technician.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

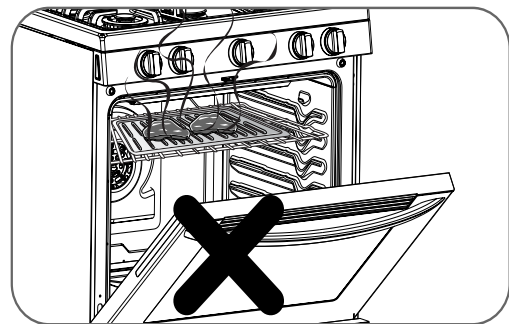
## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### OVEN

When opening the door of a hot oven, stand away from the range. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

**⚠ WARNING:** NEVER block any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **DO NOT** heat closed food containers. Pressure could increase and the container could burst, causing an injury.
- **DO NOT** use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
- **DO NOT** use the oven for a storage area. Items stored in the oven can catch on fire.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
- To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing griddle always wear oven mitts.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove the broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- When broiling, if meat is too close to the flame, the fat may ignite. To prevent excessive flare-ups, trim excess fat.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
- If you should have a grease fire in the broiler pan, press the "**CLEAR OFF**" pad, and keep the oven door closed to contain fire until it burns out.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed.



NOTE: Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves.  
DO NOT LEAVE THE OVEN DOOR OPEN DURING COOKING OR COOL DOWN.

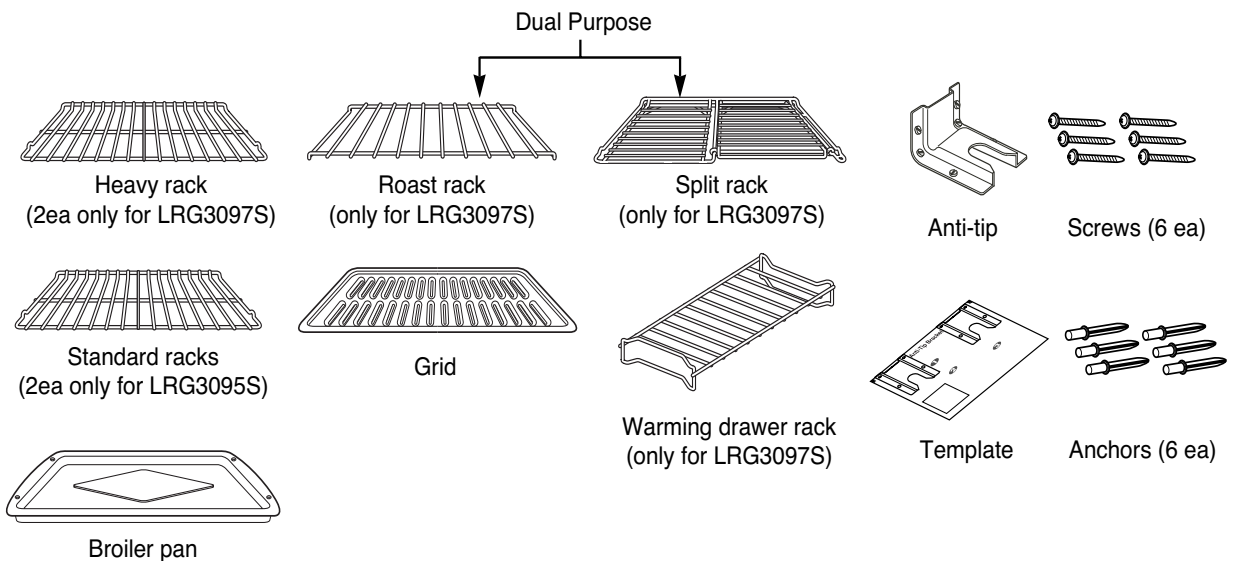
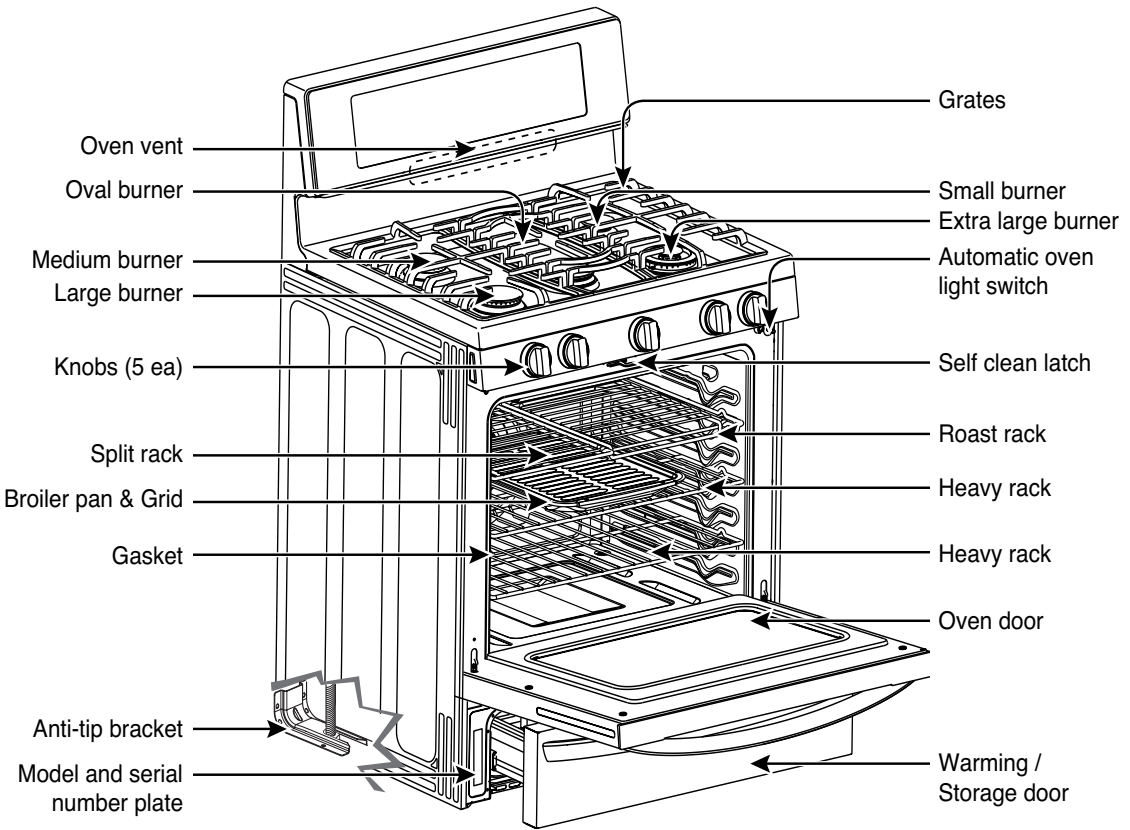
**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



# OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

## PARTS AND FEATURES



# OPERATING INSTRUCTIONS

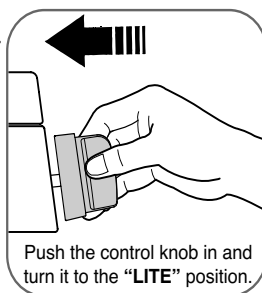
## USING THE GAS SURFACE BURNERS

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

- Make sure all grates on the range are properly placed before using any burner.
- Be sure the burners and grates are cooled down before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.
- Make sure all burners are in place.
- **DO NOT** operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

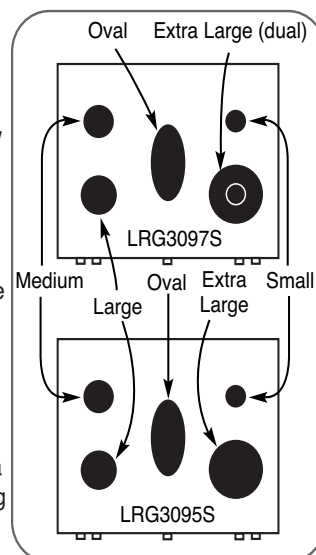
### HOW TO LIGHT A GAS SURFACE BURNER

- Be sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the “LITE” position.
- You will hear a little **clicking** noise— the sound of the electric spark igniting the burner.
- To control the flame size, turn the knob. If the knob stays at “LITE”, it will continue to click.
- When turning a burner to “LITE”, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.



It provides precise cooking performance for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

The medium (left rear) and the large (left front) burners are the primary burners for most cooking. These general-purpose burners can be turned down from “HI” to “LO” to suit a wide range of cooking needs.



The extra large burner (right front) is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from “HI” to “LO” for a wide range of cooking applications.

This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in diameter.

The oval burner (center) is for use with a griddle or oval pots.

**NOTE:** The right front burner, by design, is raised up from the cooktop. This is normal.

### IN CASE OF POWER FAILURE

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the “LITE” position. Use extreme caution when lighting burners this way.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

### SEALED GAS BURNERS

Your gas range cooktop has five sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility to be used in a wide range of cooking applications.

The smallest burners are in the right rear position.

This burner can be turned down to a low simmer setting.

# OPERATING INSTRUCTIONS

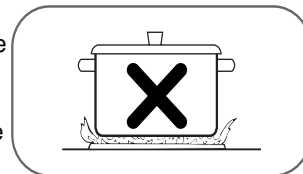
## USING THE GAS SURFACE BURNERS

### HOW TO SELECT FLAME SIZE

**NEVER** let the flames extend up the sides of the cookware for safe handling of cookware.

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating of the cookware and could be hazardous.



### TOP-OF-RANGE COOKWARE

**Aluminum:** Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most of the foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tightfitting lids when cooking with minimum amounts of water.

**Cast-Iron:** If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

**Stainless Steel:** This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

**Enamelware:** Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

**Glass:** There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

**Heatproof Glass Ceramic:** Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

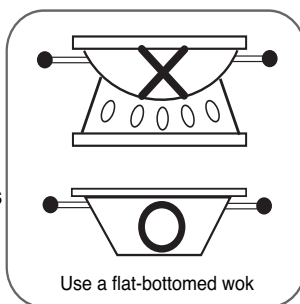
### USING A WOK

**DO NOT** use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards.

This can be hazardous to your health.

Only a flat-bottomed wok should be used.

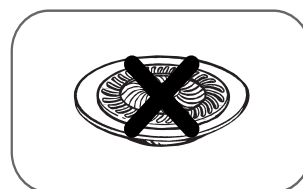
We recommend that you use a 14-inch or smaller flatbottomed wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. They are available at your local retail store.



### STOVE-TOP GRILLS

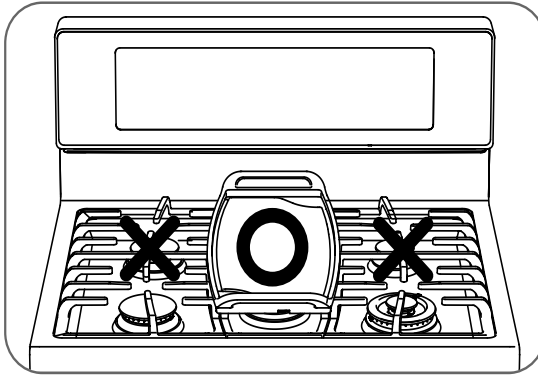
**DO NOT** use stove top grills on your surface burners. If you use the stove top grill on the surface burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards.

This can be hazardous to your health.



# OPERATING INSTRUCTIONS

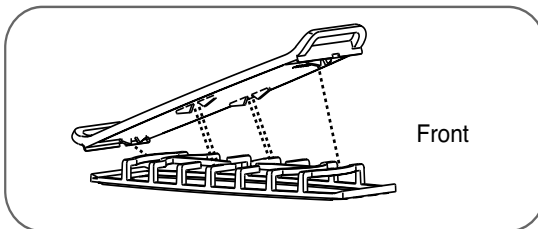
## USING THE GRIDDLE



Your non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

**NOTE:** Your griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.

**How to Place the Griddle:** The griddle can only be used with the center burner. The griddle must be properly place on center grate as shown below illumination.



**NOTE: DO NOT** remove the center grate when using the griddle.

**CAUTION:** DO NOT remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate are completely cooled.

**CAUTION:** The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop, oven or broiler systems. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

Preheat the griddle according to the guide below and adjust for the desired setting.

| Type of Food            | Preheat Conditions | Cook    |
|-------------------------|--------------------|---------|
| Warming Tortillas       | none               | 5 (MED) |
| Pancakes                | HI<br>3 min.       | HI      |
| Hamburgers              | HI<br>5 min.       | HI      |
| Fried Eggs              | HI<br>5 min.       | HI      |
| Bacon                   | HI<br>3 min.       | HI      |
| Breakfast Sausage Links | HI<br>5 min.       | HI      |
| Hot Sandwiches          | HI<br>4 min.       | HI      |

**NOTE:** Griddle settings may need to be adjusted if the griddle is used for an extended time.

### IMPORTANT NOTES:

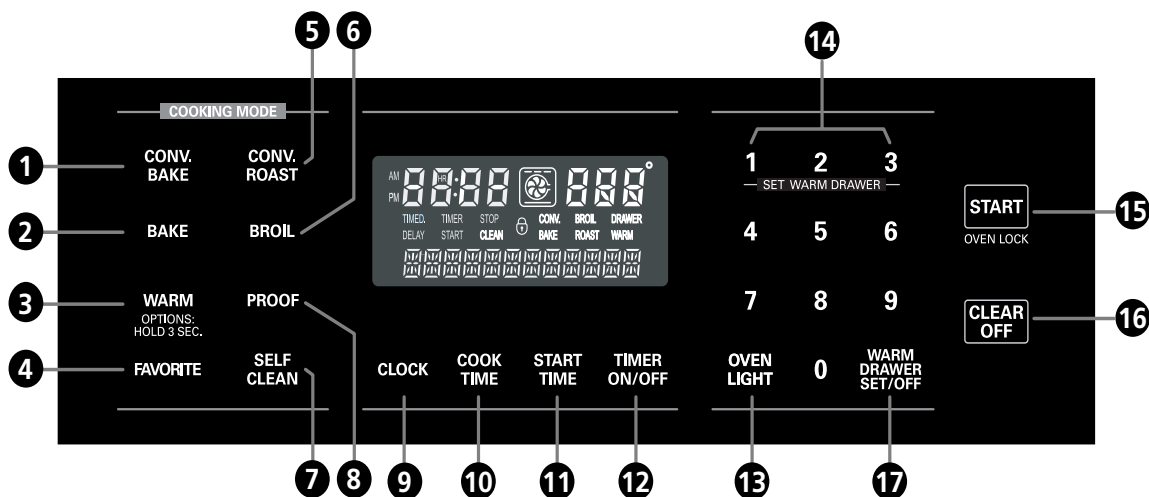
- Avoid cooking extremely greasy foods, grease spill over can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- **DO NOT** overheat the griddle. This can damage the non stick coating.
- **DO NOT** use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not use the griddle as a cutting board.
- **DO NOT** place or store items on the griddle.

# OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

## CONTROL PANEL—LRG3097S

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



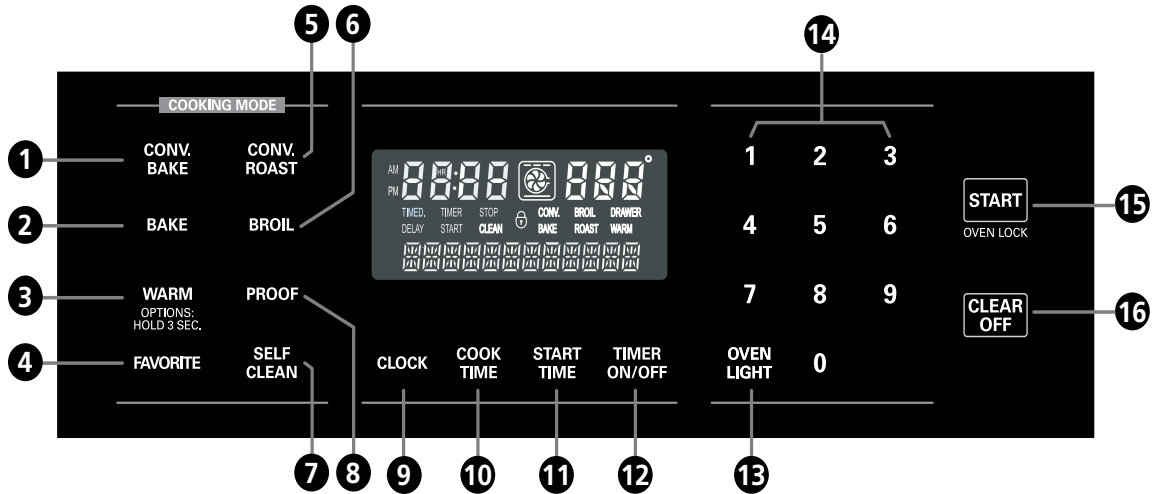
### OVEN CONTROL, CLOCK, AND TIMER FEATURES

- 1 CONVECTION BAKE PAD** – Touch the pad to select baking with the Convection function.
- 2 BAKE PAD** – Touch the pad to enter the normal bake function.
- 3 WARM PAD / OPTIONS**
  - Touch this pad to hold food warm in the oven.
  - Touch and hold the pad for 3 seconds to change the special settings.**NOTE:** Special settings can only be used if no other function (Bake, Broil, Timer Ect.) of the control panel is in use.
- 4 FAVORITES PAD** – Touch the pad to select the favorite cooking feature.
- 5 CONVECTION ROAST PAD** – Touch the pad to select roasting with the Convection function.
- 6 BROIL PAD** – Touch the pad to select broil function.
- 7 SELF CLEAN PAD** – Touch the pad to select self-cleaning function.
- 8 PROOF PAD** – Touch the pad to proof bread.
- 9 CLOCK PAD** – Touch the pad to set the time of day.
- 10 COOK TIME PAD** – Touch this pad and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 11 START TIME PAD** – Touch this pad and then touch the number pad to set delayed start time. The oven will start at a time you set.
- 12 TIMER ON/OFF PAD** – Touch the pad to set or cancel the timer function.
- 13 OVEN LIGHT PAD** – Touch the pad to turn the oven light on or off.
- 14 NUMBER PADS** – Use to set any function requiring numbers such as clock, timer or temperature.
- 15 START PAD / OVEN LOCK**
  - Touch the pad to start all oven features.
  - Touch and hold the pad for 3 seconds to activate/deactivate the Oven Lockout function.
- 16 CLEAR OFF PAD** – Touch this pad to cancel ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer settings.
- 17 WARM DRAWER PAD** – Touch this pad and then touch number pads 1-3 to use to use the warming drawer.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## CONTROL PANEL—LRG3095S

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



### OVEN CONTROL, CLOCK, AND TIMER FEATURES

- 1 CONVECTION BAKE PAD** – Touch the pad to select baking with the Convection function.
- 2 BAKE PAD** – Touch the pad to enter the normal bake function.
- 3 WARM PAD / OPTIONS**
  - Touch this pad to hold food warm in the oven.
  - Touch and hold the pad for 3 seconds to change the special settings.**NOTE:** Special settings can only be used if no other function (Bake, Broil, Timer Ect.) of the control panel is in use.
- 4 FAVORITES PAD** – Touch the pad to select the favorite cooking feature.
- 5 CONVECTION ROAST PAD** – Touch the pad to select roasting with the Convection function.
- 6 BROIL PAD** – Touch the pad to select broil function.
- 7 SELF CLEAN PAD** – Touch the pad to select self-cleaning function.
- 8 PROOF PAD** – Touch the pad to proof bread.
- 9 CLOCK PAD** – Touch the pad to set the time of day.
- 10 COOK TIME PAD** – Touch this pad and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 11 START TIME PAD** – Touch this pad and then touch the number pad to set delayed start time. The oven will start at a time you set.
- 12 TIMER ON/OFF PAD** – Touch the pad to set or cancel the timer function.
- 13 OVEN LIGHT PAD** – Touch the pad to turn the oven light on or off.
- 14 NUMBER PADS** – Use to set any function requiring numbers such as clock, timer or temperature.
- 15 START PAD / OVEN LOCK**
  - Touch the pad to start all oven features.
  - Touch and hold the pad for 3 seconds to activate/deactivate the Oven Lockout function.
- 16 CLEAR OFF PAD** – Touch this pad to cancel ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer settings.

# OPERATING INSTRUCTIONS

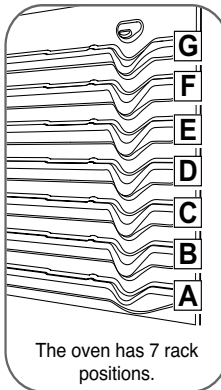
## USING THE OVEN

### BEFORE YOU BEGIN

The oven has 7 rack positions for various types of cooking.

To install a rack insert the curved end of the rack into the desired position and push all the way back.

To remove a rack pull out until the rack stops, then tilt up and pull out.



### POWER OUTAGE

#### ⚠ CAUTION:

**DO NOT** attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.

The oven or broiler can not be used during a power outage.

If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. Once power is restored you will need to restart the oven or broil function.

⚠ **CAUTION:** Always use potholders or oven mitts when removing food or adjusting the oven racks. Wait until the oven has completely cooled if possible. Oven racks may be HOT and may cause burns.

### OVEN LIGHT

#### OVEN LIGHT

The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by touching the "OVEN LIGHT" pad.

### OVEN VENT

Your oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during the use of any cooking operation.

- **DO NOT** place plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent.
- **DO NOT** place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.



### NOTE :

- The oven light can not be turned on during a self clean cycle. The oven light can not be turned on until the oven temperature has cooled below 500° F(260° C) after a self clean cycle is complete.

### OVEN MOISTURE

As your oven heats up, the temperature increase of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

### ALUMINUM FOIL

**NEVER cover the oven bottom with aluminum foil.**

Aluminum foil may also be used to catch a spillover. To do so, place a small sheet of foil on a lower rack several inches below the food.

**NEVER** entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE OVEN

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

### HOW TO SET THE OVEN FOR BAKING OR ROASTING

Your oven is not designed for open-door cooking.

- BAKE** 1 Touch the “BAKE” pad.
- 1 2 3** 2 Touch the **number** pads to set the desired temperature.
- START** 3 Touch the “START” pad.

The word “BAKE” and 100° will be displayed. As the oven heats up, the display will show the changing temperature. When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.

To change the oven temperature during a BAKE cycle, touch the “BAKE” pad and then the number pads to set the new temperature.

- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.

- CLEAR OFF** 5 Touch the “CLEAR OFF” pad when cooking is complete.

### BAKING TIP

#### THE TYPE OF MARGARINE WILL AFFECT BAKING PERFORMANCE

*Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). To decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.*

*It can result in recipe failure if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.*

Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. It can get best results with your old favorite recipes to use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

### PREHEATING AND PAN PLACEMENT

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary when convection baking and for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1” to 1-1/2” of air space around it. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions C and E (For 2 racks) Place the cookware as shown in Fig. 1, 2.

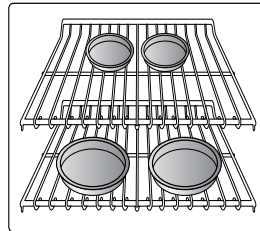


Fig. 1

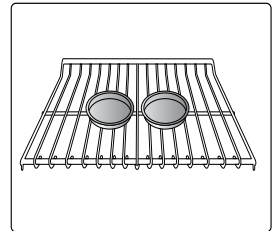


Fig. 2

| Type of Food  | Rack Position |
|---|---------------|
| Frozen pies (on cookie sheet)                                     | B or C        |
| Angel food cake, bundt or pound cakes                             | C             |
| Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies | D             |
| Casseroles  | D             |
| Roasting  | A             |



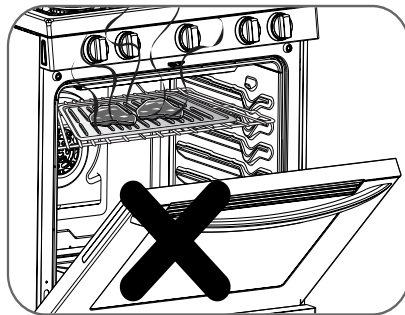
# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE OVEN

### HOW TO SET THE OVEN FOR BROILING

Your oven is designed for CLOSED DOOR broiling.

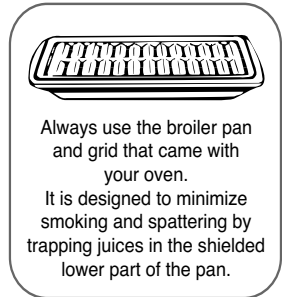
- 1 Place the food on the grid of the broiler pan.
- 2 Follow suggested rack positions in the **Broiling Guide**.
- 3 The oven door **must** be closed to begin broiling. The oven door **must** be closed during broiling.



**NOTE:** If the oven door remains open for more than 15 seconds during broil the burner will shut off. The broil burner will automatically come back on once the door is closed.

Serve the food immediately, and place the pan outside the oven to cool during the meal for easiest cleaning.

Use **LO Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.



**NOTE :**

- Some smoke may occur during broiling. This is normal.

**BROIL**

- 4 Touch the "**BROIL**" pad once for "**Hi**" and twice for "**Lo**".

**START**

- 5 Touch the "**START**" pad.

**CLEAR OFF**

- 6 When broiling is finished, touch the "**CLEAR OFF**" pad.

### **CAUTION:**

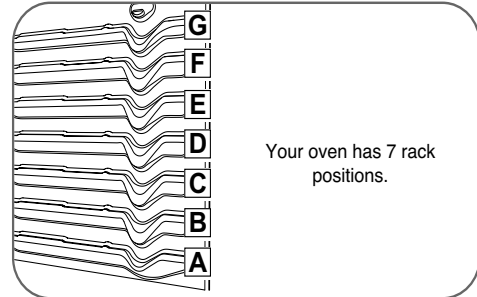
- **DO NOT** use the broiler pan without the grid.
- **DO NOT** cover the broil pan or grid with aluminum foil. Exposed grease could ignite.
- To prevent food from contacting the broil burner and to prevent grease splattering, do not use the roasting rack when broiling.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE OVEN

### BROILING GUIDE

Broiling times will be affected by the size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness. This guide is based on meats at refrigerated temperatures.



| Food  | Quantity and/or Thickness  | Rack Position | First Side Time (min.) | Second Side Time (min.) | Comments   |
|---|--|---------------|------------------------|-------------------------|--|
| <b>Ground Beef</b><br>Well Done                   | 1 lb. (4 patties)<br>1/2 to 3/4" thick                               | F             | 7~8                    | 5-6                     | Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.  |
| <b>Beef Steaks</b><br>Rare<br>Medium<br>Well Done | 1" thick<br>1 to 1 1/2 lb.   | F<br>F<br>F   | 7<br>12<br>13          | 5<br>5-6<br>8-9         | Steaks less than 1" thick cook through before browning.<br>Pan frying is recommended.<br>Slash fat.                                  |
| Rare<br>Medium<br>Well Done                       | 1 1/2" thick<br>2 to 2 1/2 lb.                                       | D<br>D<br>D   | 10<br>12-15<br>25      | 6-7<br>10-12<br>16-18   |  |
| <b>Bacon</b>                                      | 1/2 lb.<br>(about 8 thin slices)                                     | D             | 8                      | 3                       | Arrange in single layer.   |
| <b>Pork Chops</b><br>Well Done                    | 2 (1/2" thick.)<br>2 (1" thick)<br>about 1 lb.                       | D<br>D        | 10<br>13               | 8<br>8~9                | Slash fat.   |
| <b>Lamb Chops</b><br>Medium<br>Well Done          | 2 (1" thick) about<br>10 to 12 oz.                                   | E<br>E        | 6<br>10                | 4-7<br>10               | Slash fat.   |
| Medium<br>Well Done                               | 2 (1 1/2" thick) about<br>1 lb                                       | E<br>E        | 10<br>17               | 4-6<br>12-14            |  |
| <b>Chicken</b>                                    | 1 whole<br>2 to 2 1/2 lbs.,<br>split lengthwise<br>4 bone-in breasts | B<br>B        | 35-40<br>25-30         | 25<br>10-15             | Brush each side with melted butter.<br>Broil skin-side-down first.   |
| <b>Lobster Tails</b>                              | 2-4<br>6 to 8 oz. each   | C             | 13-16                  | Do not turn over.       | Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.                    |
| <b>Fish Fillets</b>                               | 1/4 to 1/2" thick  | E             | 7~8                    | 6                       | Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning. |
| <b>Ham Slices</b><br>(precooked)                  | 1" thick<br>1/2" thick   | C<br>D        | 10<br>7                | 5<br>4                  | Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.   |

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F(60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA Rev. June 1985.)

\* See illustration for description of rack positions.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE CLOCK AND TIMER

### HOW TO SET THE CLOCK

The clock should be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during cooking or self-clean mode.

- CLOCK**
- 1 Touch the “**CLOCK**” pad once to set.
  - 2 Touch the **number** pads to enter the time. Touch the number pads the same way you read them. For example, to set 12:12, touch the number pads **1, 2, 1,** and **2** in that order.  
If number pads are not touched within 30 seconds after you touch the “**CLOCK**” pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the “**CLOCK**” pad and reenter the time of day.
  - 3 Touch the “**START**” pad.

To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the “**CLOCK**” pad.

### HOW TO CHANGE HOUR MODE ON CLOCK (12HR OR 24HR)

Your control is set to use a 12-hour clock. If you would prefer to have a 24-hour time clock, follow the steps below.

- CLOCK**
- 1 Touch the “**CLOCK**” pad for 3 seconds.
  - 2 Touch the number **1** pad for 12-hour, **2** pad for 24-hour.
  - 3 Touch the “**START**” pad to accept the desired change.

### HOW TO SET THE TIMER

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 11 hours and 59 minutes.

- TIMER ON/OFF**
- 1 Touch the “**TIMER ON/OFF**” pad once for minutes and seconds, touch the pad twice for hours and minutes.
  - 2 Touch the **number** pad to select the desired time. A maximum of 59 minutes can be set using the minutes and seconds function. To set times longer than 59 minutes use the hours and minute function (touch the pad twice).
- NOTE:** If you make a mistake, press the “**TIMER ON/OFF**” pad and begin again.
- TIMER ON/OFF**
- 3 Touch the “**TIMER ON/OFF**” pad to start the countdown.
- NOTE:** If “**TIMER ON/OFF**” is not pressed the timer will return to the time of day.
- TIMER ON/OFF**
- 4 When the timer reaches **:00**, “**End**” will show in the display. The clock will sound with timer alarm melody every 15 seconds until “**TIMER ON/OFF**” pad is touched.

**NOTE:** If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the “**TIMER ON/OFF**”.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE CLOCK AND TIMER (continued)

### HOW TO CANCEL THE TIMER

Touch the “TIMER ON/OFF” pad.

### POWER OUTAGE

*If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. You will need to reset the clock time.*

Touch the “CLOCK” pad once to reset. Enter the correct time of day by touching the appropriate number pads. Touch the “START” pad.

## USING THE TIMED BAKING & ROASTING FEATURES

**NOTE: DO NOT** leave foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork – more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

### HOW TO SET AN IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP

*The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.*

**BAKE** ① Touch the “BAKE” pad.

**1 2 3** ② Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

**COOK TIME** ③ Touch the “COOK TIME” pad.

**NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

**1 2 3** ④ Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time. The cooking time you can set is between 1 minute to 11 hours and 59minutes. To enter a cooking time of 1 hr 30 minutes, touch **1, 3, 0**. The entered oven temperature and the cooking time will be shown in the display.

**START** ⑤ Touch the “START” pad.

The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F(38°C).

When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the WARM feature was set. See the “SETTING THE WARM FEATURE” section.

After the oven turns off, the cook end melody will sound every minute until “CLEAR OFF” is touched.



⑥ Touch the “CLEAR OFF” pad to clear the display. Remove the food from the oven. Remember, although the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE TIMED BAKING & ROASTING FEATURES (continued)

### HOW TO SET A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Be sure the clock shows the correct time of day.

**BAKE**

- 1 Touch the “**BAKE**” pad.

**1 2 3**

- 2 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

**COOK TIME**

- 3 Touch the “**COOK TIME**” pad.

**NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

**1 2 3**

- 4 Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time. To enter a cooking time of 1 hr 30 minutes, touch **1, 3, 0**. The entered oven temperature and the cooking time will be shown in the display.

**START TIME**

- 5 Touch the “**START TIME**” pad.

**1 2 3**

- 6 Touch the **number** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

**START**

- 7 Touch the “**START**” pad.

**NOTE:** If you would like to check the times you have set, touch the “**START TIME**” pad to check the start time you have set or touch the “**COOK TIME**” pad to check the length of cooking time you have set.

The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F(38°C).

When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the “**SETTING THE WARM FEATURE**” section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

**CLEAR OFF**

- 8 Touch the “**CLEAR OFF**” pad to clear the display. Remove the food from the oven. Remember, although the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

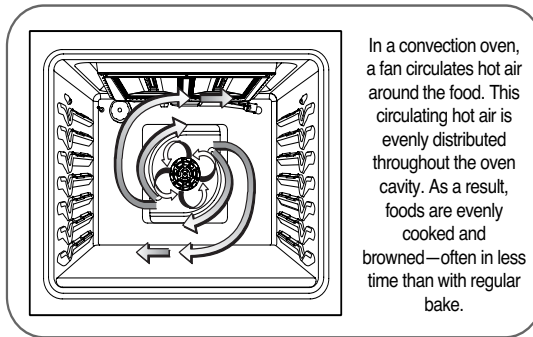
# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE CONVECTION OVEN

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time during convection cooking.

To help you understand the difference between convection bake and roast and traditional bake and roast, here are some general guidelines.

The oven fan and the bake burner will not run simultaneously. The fan and the oven burner will cycle opposite of each other. For example during the preheat the fan will not run, but once the preheat has completed you will hear the fan run until the burner comes back on. This is **NORMAL**.

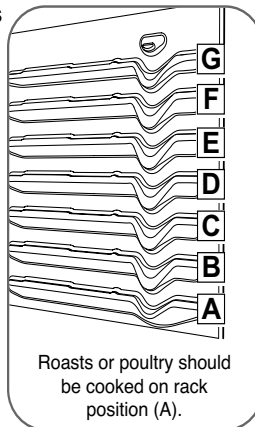


### CONVECTION ROAST

- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

The convection fan circulates the heated air evenly around the food. Using the grid and broiler pan provided, heated air will be circulated over and around the food being roasted. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

Roasts or poultry should be cooked on rack position (A).



### CONVECTION BAKE

- Preheat the oven. See the “USING THE OVEN—PREHEATING AND PAN PLACEMENT” section.
- Ideal for foods cooked on multiple racks.
- Good for large quantities of baked foods.
- Good results with cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread. The convection fan circulates the heated air evenly around the food.

### Roasting Rack Instructions

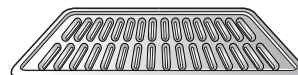
When preparing meats for convection roasting, use the broiler pan and grid along with the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters. The roasting rack will allow the heat to circulate around the meat.

### CAUTION:

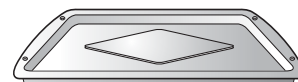
- **DO NOT** use the roasting rack when broiling.
  - To prevent food from coming in contact with the broil element and grease from splattering.
1. Place oven rack on bottom or next to the bottom rack position.
  2. Place the grid in the broiler pan. The roasting rack fits on the grid allowing the heated air to circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside. Make sure the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan. **DO NOT** use the broiler pan without the grid. **DO NOT** cover the grid with aluminum foil.
  3. Position food (fat side up) on the roasting rack.
  4. Place the broiler pan on the oven rack.



Roasting rack



Grid



Broiler Pan

# OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

## USING THE CONVECTION OVEN (continued)

### AUTOMATIC RECIPE CONVERSION

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When using **CONVECTION BAKE**, the **CONVECTION AUTO CONVERSION** feature will automatically convert the temperature from regular baking to **CONVECTION BAKE** temperatures. This feature will display the actual converted (reduced) temperature.

**CONV.  
BAKE**

1 Touch the “**CONV. BAKE**” pad.

**1 2 3**

2 Using the **number** pad, enter the temperature recommended in the recipe. The display will show the temperature you entered from your recipe.

**START**

3 Touch the “**START**” pad.

**CONV. BAKE** will appear in the display and then show the converted temperature. After the preheat is complete, the display will show the converted oven temperature.

### COOKWARE FOR CONVECTION COOKING

Check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven before using your convection oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

#### **Paper and Plastic**

You can use heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens in convection ovens.

**CLEAR  
OFF**

4 Touch the “**CLEAR OFF**” pad when baking is finished.

- Use pan size recommended in the recipe.
- Some package instructions for frozen casseroles, main dishes or baked goods have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature, for regular baking, on the package.

#### **NOTE:**

- If a food manufacturer gives specific convection baking package instructions, program the **AUTO CONVERSION** temperature so that the preheated oven temperature reads the same as the temperature on the package instructions.

#### **Metal and Glass**

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

- Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.
- Glass or ceramic pans cook more slowly.

When baking cookies, use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides to get the best results.

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE CONVECTION OVEN (continued)

### HOW TO SET THE OVEN FOR CONVECTION BAKING OR ROASTING



- 1 Touch the “**CONV. BAKE**” or “**CONV. ROAST**” pad.



- 2 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.



- 3 Touch the “**START**” pad.

To change the oven temperature, touch the “**CONV. BAKE**” or “**CONV. ROAST**”, pad and then the number to set the new temperature.

When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F(38°C), will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.



- 4 Touch the “**CLEAR OFF**” pad when finished.

#### NOTES:

- You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
- The fan will not start until the preheat temperature is reached.

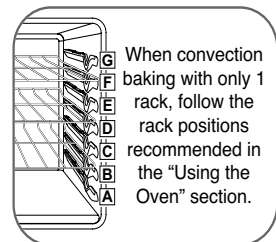
### MULTI-RACK BAKING

You can bake foods with excellent results using multiple racks because heated air is circulated evenly throughout the oven.

Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits and other quick breads give very good results with multi-rack baking.

When baking larger food items using 2 racks, place the first rack in position C and the second rack in position E.

When baking larger food items using 3 racks, place the first rack in position B, the second rack in position D and the third rack in position F.



When convection baking with only 1 rack, follow the rack positions recommended in the “Using the Oven” section.



# OPERATING INSTRUCTIONS

ENGLISH

## USING THE CONVECTION OVEN (continued)

### CONVECTION ROASTING CHART

| Meats                       |                                       | Minutes/Lb.                         | Oven Temp.   |              |
|-----------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------|--------------|
| <b>Beef</b>                 | Rib (3 to 5 lbs.)                     | Rare †                              | 20–24        | 325°F(160°C) |
|                             |                                       | Medium                              | 24–28        | 325°F(160°C) |
|                             |                                       | Well                                | 28–32        | 325°F(160°C) |
|                             | Boneless Rib, Top Sirloin             | Rare †                              | 20–24        | 325°F(160°C) |
| Medium                      |                                       | 24–28                               | 325°F(160°C) |              |
|                             | Well                                  | 28–32                               | 325°F(160°C) |              |
|                             | Beef Tenderloin                       | Rare †                              | 10–14        | 325°F(160°C) |
|                             |                                       | Medium                              | 14–18        | 325°F(160°C) |
|                             | Pot Roast (2½ to 3 lbs.) chuck, rump  |                                     | 35–45        | 300°F(150°C) |
| <b>Pork</b>                 | Bone-in (3 to 5 lbs.)                 |                                     | 23–27        | 325°F(160°C) |
|                             | Boneless (3 to 5 lbs.)                |                                     | 23–27        | 325°F(160°C) |
|                             | Pork Chops (½ to 1" thick)            | 2 chops                             | 30–35 total  | 325°F(160°C) |
| 4 chops                     |                                       | 35–40 total                         | 325°F(160°C) |              |
| 6 chops                     |                                       | 40–45 total                         | 325°F(160°C) |              |
| <b>Ham</b>                  | Canned (3 lbs. fully cooked)          |                                     | 14–18        | 325°F(160°C) |
|                             | Butt (5 lbs. fully cooked)            |                                     | 14–18        | 325°F(160°C) |
|                             | Shank (5 lbs. fully cooked)           |                                     | 14–18        | 325°F(160°C) |
| <b>Lamb</b>                 | Bone-in (3 to 5 lbs.)                 | Medium                              | 17–20        | 325°F(160°C) |
|                             |                                       | Well                                | 20–24        | 325°F(160°C) |
|                             | Boneless (3 to 5 lbs.)                | Medium                              | 17–20        | 325°F(160°C) |
|                             |                                       | Well                                | 20–24        | 325°F(160°C) |
| <b>Seafood</b>              | Fish, whole (3 to 5 lbs.)             |                                     | 30–40 total  | 400°F(205°C) |
|                             | Lobster Tails (6 to 8 oz. each)       |                                     | 20–25 total  | 350°F(175°C) |
| <b>Poultry</b>              | Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)         |                                     | 24–26        | 350°F(175°C) |
|                             | Cornish Hens Unstuffed (1 to 1½ lbs.) |                                     | 50–55 total  | 350°F(175°C) |
|                             |                                       | Cornish Hens Stuffed (1 to 1½ lbs.) |              | 55–60 total  |
|                             | Duckling (4 to 5 lbs.)                |                                     | 24–26        | 325°F(160°C) |
|                             | Turkey, whole*                        | Unstuffed (10 to 16 lbs.)           |              | 8–11         |
| Unstuffed (18 to 24 lbs.)   |                                       |                                     | 7–10         | 325°F(160°C) |
| Turkey Breast (4 to 6 lbs.) |                                       |                                     | 16–19        | 325°F(160°C) |

\* Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F(60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA Rev. June 1985.)

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE TIMED CONVECTION BAKING OR ROASTING FEATURES


### NOTES:


- You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
- The fan will not start until the preheat temperature is reached.


- **DO NOT** leave foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork – more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because the heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

### HOW TO SET AN IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP


*The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.*


 1 Touch the “**CONV. BAKE**” or “**CONV. ROAST**” pad.

 2 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

 3 Touch the “**COOK TIME**” pad.

**NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

 4 Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time. The cooking time you can set is between 1 minute to 11 hours and 59minutes. To enter a cooking time of 1 hr 30 minutes, touch **1, 3, 0**. The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.


 5 Touch the “**START**” pad.

The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F(38°C).

When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the “**SETTING THE WARM FEATURE**” section.

After the oven turns off, the cook end melody will sound every minute until “**CLEAR OFF**” is touched.

 6 Touch the “**CLEAR OFF**” pad to clear the display. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE TIMED CONVECTION BAKING OR ROASTING FEATURES (continued)

### HOW TO SET A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Be sure the clock shows the correct time of day.

CONV.  
BAKE or  
CONV.  
ROAST

- 1 Touch the “**CONV. BAKE**” or “**CONV. ROAST**” pad.

1 2 3

- 2 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

COOK  
TIME

- 3 Touch the “**COOK TIME**” pad.

**NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

1 2 3

- 4 Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time. To enter a cooking time of 1 hr 30 minutes, touch **1, 3, 0**. The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

START  
TIME

- 5 Touch the “**START TIME**” pad.

1 2 3

- 6 Touch the **number** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

START

- 7 Touch the “**START**” pad.

**NOTE:** If you would like to check the times you have set, touch the “**START TIME**” pad to check the start time you have set or touch the “**COOK TIME**” pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns **ON** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F(38°C). When the oven reaches the temperature you set, the preheat alarm melody will sound and the oven light will flash.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the “**SETTING THE WARM FEATURE**” section.

After the oven turns off, the cook end melody will sound every minute until “**CLEAR OFF**” is touched.

CLEAR  
OFF

- 8 Touch the “**CLEAR OFF**” pad to clear the display. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE FAVORITE FEATURE

The **“FAVORITE”** pad is used to record and recall your favorite recipe settings. This feature will store up to 3 different settings.

- 1 Place the food in the oven.
- 2 Touch the **“FAVORITE”** pad once for Bread, twice for Meat and 3 times for Chicken. Default temperature will appear in the display and COOK will flash.

**FAVORITE**

| Category   | How to select                            | Default Temp. (may be changed) | Operating mode   |
|------------|--|--------------------------------|------------------|
| 1. Bread   | Touch the <b>“FAVORITE”</b> pad once.    | 375° F(192° C)                 | Bake             |
| 2. Meat    | Touch the <b>“FAVORITE”</b> pad twice.   | 325° F(165° C)                 | Convection Roast |
| 3. Chicken | Touch the <b>“FAVORITE”</b> pad 3 times. | 350° F(175° C)                 | Convection Roast |

The Favorite Setting feature may be used with COOK TIME feature. This feature will not work with any other function including START TIME feature.

- 1 2 3
- 3 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature within 25 seconds. This temperature will be stored next times.

**START**

- 4 Touch the **“START”** pad. A long beep will sound 3 times when the oven has reached the selected temperature.

### NOTES:

- Only the temperature can be changed and stored with this feature.
- The stored temperature will remain in memory even in the event of a power loss.

## SETTING THE WARM FEATURE

The WARM feature will maintain an oven temperature of 170°F(77°C). This feature should not be used to reheat cold foods. The Warm feature will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the WARM feature will shut the oven OFF automatically. The Warm feature may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST) or DELAYED TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST).

### HOW TO SET WARM

**WARM**  
OPTIONS  
HOLD 3 SEC.

- 1 Touch the **“WARM”** pad.

**START**

- 2 Touch the **“START”** pad.

**CLEAR**  
OFF

- 3 To turn Warm off, touch the **“CLEAR OFF”** at any time.

### HOW TO SET WARM FEATURE WHEN TIMED COOKING

- 1 Set the cooking feature that you want to use: TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST), DELAY TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST) refer to the relevant previous page.

**START**

- 2 Touch the **“START”** pad.

**WARM**  
OPTIONS  
HOLD 3 SEC.

- 3 Touch the **“WARM”** pad. WARM mode is set to turn on automatically after completing the TIMED COOKING or DELAY TIMED COOKING.

**CLEAR**  
OFF

- 4 To turn Warm off at any time touch the **“CLEAR OFF”** pad.

**NOTE:** If **“CLEAR OFF”** is touched prior to the delay functions starting all settings will be canceled.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## SETTING THE PROOF FEATURE

*The Proof feature maintains a warm environment for rising yeast leavened products before baking.*

- 1 Place the covered dough in a dish in the oven on rack B or C.

**NOTE:** For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).

PROOF

- 2 Touch the “**PROOF**” pad. PROOF will be displayed.

START

- 3 Touch the “**START**” pad.

CLEAR  
OFF

- 4 When proofing is finished, touch the “**CLEAR OFF**” pad.

To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over-proofing.

**NOTES:**

- **DO NOT** use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm.
- Proofing will not operate when oven is above 125°F(52°C). Oven is Hot will show in the display.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following pages describe these features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day.

### HOW TO SET CONVECTION AUTO CONVERSION FEATURE

When using convection bake and roast, the Convection Auto Conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

This feature is activated so that the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F(175°C) and touch the “**START**” pad, the display will show the converted temperature of 325°F(165°C).

They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, touch the “**START**” pad. The special features will remain in memory after a power failure.



- 1 Touch and hold the “**WARM**” pad for 3 seconds.



- 2 Touch the **number 1** pad to ENABLE or **2** pad to DISABLE.



- 3 Touch the “**START**” pad to accept the desired change.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

### HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

**DO NOT** use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

**NOTE:** This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F or 19°C.

#### To increase(+) temperature adjustment



- 1 Touch and hold the “**WARM**” pad for 3 seconds. Then touch the “**WARM**” pad once and “Adj” will display.



- 2 Using the **number** pad, enter the temperature amount you wish to increase(+).  
For example, to increase(+) the oven temperature 15, touch 1 and 5.



- 3 Touch the “**START**” pad to set the increased (+) temperature.

#### To decrease(-) temperature adjustment



- 1 Touch and hold the “**WARM**” pad for 3 seconds. Then touch the “**WARM**” pad once and “Adj” will display.



- 2 Using the **number** pad, enter the temperature amount you wish to decrease(-).  
For example, to decrease(-) the oven temperature 15, touch 1 and 5.



- 3 Touch the “**WARM**” pad again, the decreased(-) temperature will appear in the display.



- 4 Touch the “**START**” pad to set the increased (+) temperature.

**NOTE:** Once the temperature is increased or decreased, the display will show the adjusted temperature until it is readjusted.

**NOTE:** The thermostat adjustment will change the temperature for bake, roast, convection bake and convection roast.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

### HOW TO SELECT LANGUAGE

Your oven control is set to display in English but you may change this to display in Spanish or French.



- 1 Touch and hold the “WARM” pad for 3 seconds. Then touch the “WARM” pad twice and “Lng” will display.



- 2 Touch the **number 1** pad for English, **2** pad for Spanish or **3** pad for French.



- 3 Touch the “START” pad to accept the change.

### HOW TO SET PREHEATING ALARM LIGHT ON/OFF

The interior oven light automatically turn on when the oven door is opened.

When oven reaches set-temperature after preheat, the oven notifies preheat-end by flashing oven lamp until the door is opened.

You can activate or deactivate the smart oven light feature. Default Setting is on.



- 1 Touch and hold the “WARM” pad for 3 seconds. Then touch the “WARM” pad 3 times and “PrE” will display.



- 2 Touch the **number 1** pad for ON or **2** pad for OFF.



- 3 Touch the “START” pad to accept the change.

### HOW TO ADJUST BEEPER VOLUME

The beeper volume feature allows you to adjust the volumes to a more acceptable volume. There are four possible volume levels, loud, normal, low and mute.



- 1 Touch and hold the “WARM” pad for 3 seconds. Then touch the “WARM” pad 4 times and “BEEP” will display.



- 2 Touch the **number 1** pad for LOUD, **2** pad for NORMAL, **3** pad for LOW or **4** pad for MUTE.



- 3 Touch the “START” pad to accept the change.

### HOW TO SELECT FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.



- 1 Touch and hold the “WARM” pad for 3 seconds. Then touch the “WARM” pad 5 times and “Unit” will display.



- 2 Touch the **number 1** pad for F(Fahrenheit) or **2** pad for C(Celsius).



- 3 Touch the “START” pad to accept the change.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE ELECTRIC WARMING DRAWER (on some models)

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food.

### TO USE THE WARMING DRAWER

WARM DRAWER SET/OFF

1 Touch the “WARM DRAWER SET/OFF” pad. “WARMER” begins to blink.

1 or 2 or 3

2 On the number pad, touch 1 for Low, 2 for Medium or 3 for High. The warm drawer will begin to heat after a number pad is touched.

To cancel, touch the “WARM DRAWER SET/OFF” pad.

#### NOTES:

- Touching the “CLEAR OFF” pad does not turn the warming drawer off.
- The warming drawer cannot be used if the self clean is used.
- The warming drawer has three settings: 1, 2 and 3. These settings maintain different temperature levels in the warming drawer.
- The Warming Drawer will shut off automatically after 3 hours.

| Number Pad | Setting          |
|------------|------------------|
| 1          | Lo (pies)        |
| 2          | Med (casseroles) |
| 3          | Hi (meats)       |

### WHEN USING THE WARMING DRAWER

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food.

**The warming drawer or pan with aluminum foil. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and could damage the interior finish.**

**Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.**

- **DO NOT** leave liquid or water in the warming drawer.
- For moist foods, cover them with a lid or aluminum foil.
- For crisp foods, leave them uncovered.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.

#### CAUTION:

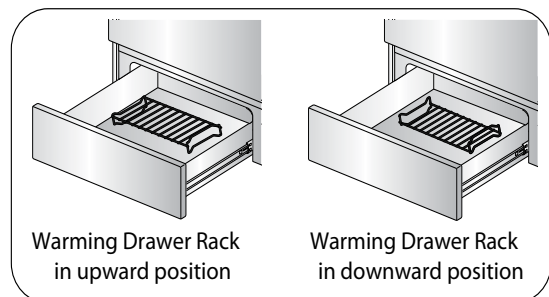
Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer, pan or a hot utensil. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

- Remove serving spoons, etc., before placing containers in warming drawer.

### ARRANGING WARMING DRAWER RACK POSITIONS

The rack can be used in 2 ways:

- In the upright position to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the downward position to allow you to place light weight food items and empty cookware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack. Set the Warming Drawer rack in either position as shown below (Fig. 1).



# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE ELECTRIC WARMING DRAWER (on some models)

### TEMPERATURE SELECTION CHART

If you keep several different foods hot, set the control to the food needing the highest setting.

- The quality of the food will be affected by the temperature, type and amount of food, and the time held.
- Food in heat-safe glass and glass-ceramic utensils may need a higher control setting as compared to food in metal utensils.
- Repeated opening of the drawer allows the hot air to escape and the food to cool.
- Allow extra time for the temperature inside the drawer to stabilize after adding items.
- With large loads it may be necessary to use a higher warming drawer setting and cover some of the cooked food items.
- **DO NOT** use plastic containers or plastic wrap.

| Control Setting | Food Type   |
|-----------------|---|
| 1(Low)          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rolls (soft)</li><li>• Empty Dinner plates</li></ul>  |
| 2(Medium)       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Gravies</li><li>• Eggs</li><li>• Biscuits</li><li>• Pastries</li><li>• Roasts (Beef, Pork, Lamb)</li><li>• Casseroles</li><li>• Vegetables</li><li>• Rolls (hard)</li></ul> |
| 3(High)         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Bacon</li><li>• Poultry</li><li>• Pizza</li><li>• Hamburger patties</li><li>• Pork chops</li><li>• Fried Foods</li></ul>  |

### **⚠ CAUTION:**

**DO NOT** keep food in the warming drawer for more than two hours.

### TO CRISP FOOD ITEMS

- Place food in a low sided dish or pan.
- Preheat on **1(Low)** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time if needed.

### TO WARM SERVING BOWLS AND PLATES

To warm serving bowls and plates, set the control on **1(Low)**.

- Use only heat-safe dishes.
- To heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- You may warm empty serving dishes when preheating the drawer.

### **⚠ CAUTION:**

Use pot holders or oven mitts when removing hot dishes. Dishes will be hot.

# OPERATING INSTRUCTIONS

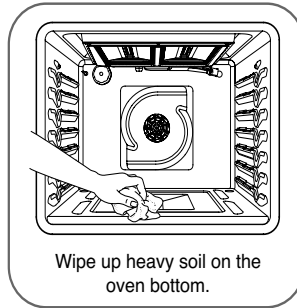
## USING THE SELF-CLEANING OVEN

### BEFORE A CLEAN CYCLE

When running a self clean cycle, it is recommended that a kitchen window be opened or the use of ventilation fan or hood be used.

Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven—they cannot withstand the high cleaning temperatures.

**IMPORTANT:** *The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.*



### NOTES:

- Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled scouring pads or cleansers such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.
- **DO NOT** clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- Use caution when opening the oven after the self-clean cycle has ended. The oven may still be hot.

### HOW TO SET THE OVEN FOR CLEANING

**SELF CLEAN**

- 1 Touch the “**SELF CLEAN**” pad once for a 3 hour cycle, twice for a 2 hour cycle or three times for a 4 hour cycle. A 3-hour self-clean is recommended for use when cleaning small, contained spills. A SELF CLEAN time of 4 hours is recommended for heavily soiled ovens.

**START**

- 2 Touch the “**START**” pad.

The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **DOOR LOCKED** light goes off.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

- 3 When the **DOOR LOCKED** light is off, the door will unlock automatically.
- The words **DOOR LOCKED** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
  - To stop a clean cycle, touch the “**CLEAR OFF**” pad. When the **DOOR LOCKED** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.




# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE SELF-CLEANING OVEN

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.

### HOW TO DELAY THE START OF CLEANING

Make sure the clock shows the correct time of day.

-  1 Touch the “**SELF CLEAN**” pad.  
Select the desired self clean time by touching the “**SELF CLEAN**” pad.
-  2 Touch the “**START TIME**” pad.  
Enter the desired Self-Clean starting time of day using the number pads.
-  3 Touch the “**START**” pad. “**DELAY**” and “**CLEAN**” will remain on.

The door locks automatically. The display will show the start time. Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time. At that time the icon “**DELAY**” will go out. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **DOOR LOCKED** light goes off.

#### **WARNING:**

During the self-clean cycle, the outside of the appliance can become very hot to the touch. Do not leave small children unattended near the appliance.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

- When the **DOOR LOCKED** light is off, the door will unlock automatically.
- The words **DOOR LOCKED** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, touch the “**CLEAR OFF**” pad. When the **DOOR LOCKED** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.

#### **CAUTION:**

- **DO NOT** line the oven walls, oven racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will stop heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Use caution when opening the door after the self-clean cycle is finished. The oven may still be **VERY HOT**.
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

### AFTER A CLEAN CYCLE

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.
- If white spots remain, remove them with a soap-filled scouring pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.
- These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.
- If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **COOK TIME** pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

# CARE AND CLEANING OF THE RANGE

## CARE AND CLEANING

**Make sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.**



If your range is pulled away from the wall for cleaning, servicing or any reason, ensure that the anti-tip device is re-engaged properly when the range is pushed back against the wall.



Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.

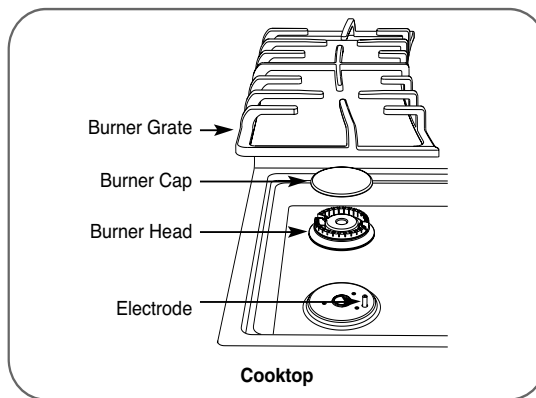
### ⚠ CAUTION:

- **DO NOT** remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle.
- **DO NOT** operate the surface burners without all burner parts and grates in place.

The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When turning a burner to “**LITE**”, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result.

### SEALED BURNER ASSEMBLIES

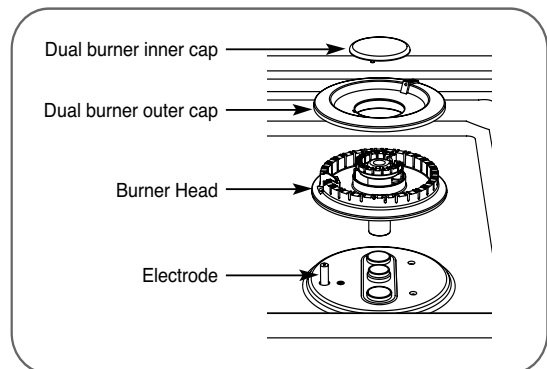
Turn all controls OFF before removing the burner parts. The burner grates, caps, and burner heads can be lifted off, making them easy to clean. The electrodes are not removable.



### DUAL EXTRA BURNER ASSEMBLY

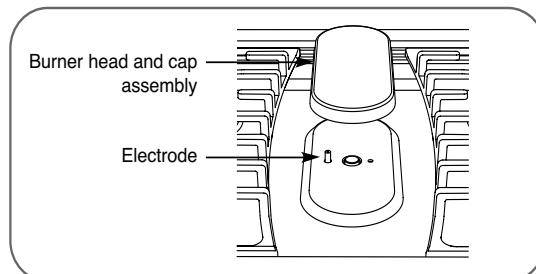
(on some models)

The burner head, the outer cap and the inner cap can be lifted off, making it easy to clean. The burner electrode is not removable.



### OVAL BURNER ASSEMBLY

The oval burner assembly can be lifted off, making it easy to clean. The burner electrode is not removable.



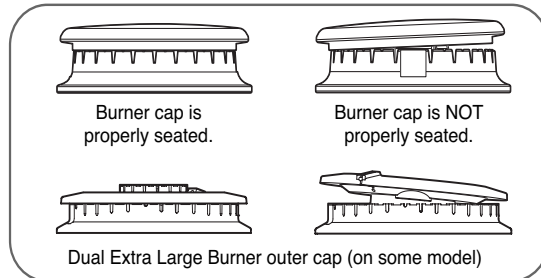
# CARE AND CLEANING OF THE RANGE

## BURNER CAPS AND HEADS

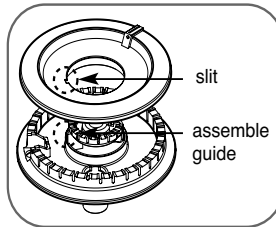
- **DO NOT** use bleach on product to clean.

### BURNER CAPS

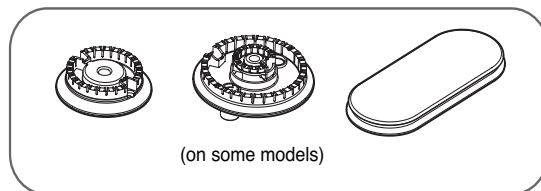
Lift off when cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. To remove burned on food particles, you may scour with a plastic scouring pad.



To place the dual extra large burner outer cap properly, make sure the slit in the burner cap is positioned over the assemble guide in the burner head.



### BURNER HEADS AND OVAL (CENTER) BURNER HEAD/CAP ASSEMBLY



The burner heads and the oval burner head/cap assembly are removable. Simply lift them off the range for cleaning. For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.

You should clean the burner caps and heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the openings. Lift them off when they are cool.

If you want to remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

### NOTES:

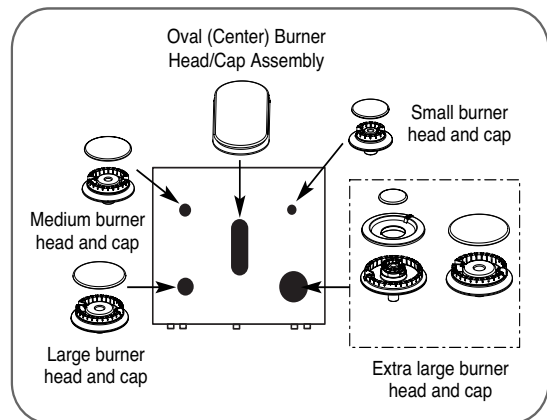
- **DO NOT** use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Burners will not light if the cap is removed.

### AFTER CLEANING

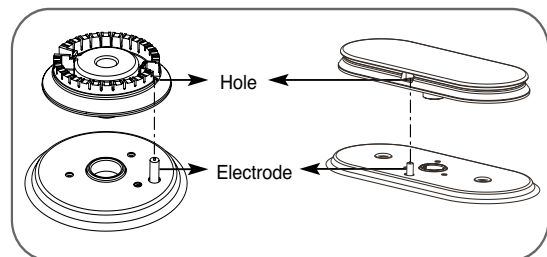
Before replacing the burner caps and burner heads shake out excess water and then dry them thoroughly.

### REPLACEMENT

Replace burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size.



Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.



# CARE AND CLEANING OF THE RANGE

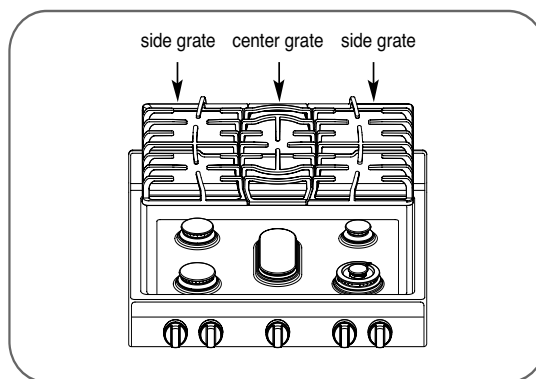
## BURNER GRATES

Your range has three professional-style grates.

For maximum stability, these grates should only be used in their proper position; Two side grates can be interchanged left to right and front to back. Center grate can be also interchanged front to back.

**DO NOT** operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

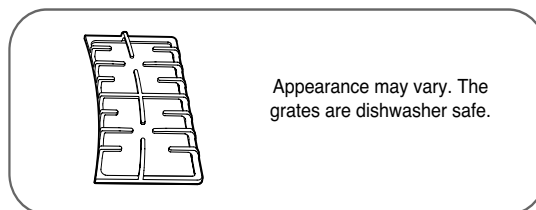
Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them.



### CLEANING

Lift the grates out when they have cooled. They should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners. Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates. The grates are dishwasher safe.

**NOTE: DO NOT** clean the grates in a self-cleaning oven.



Appearance may vary. The grates are dishwasher safe.

## COOKTOP SURFACE

To avoid damaging the porcelain enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc. or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse when the surface has cooled.

For other spills such as fat splatterings, etc., wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

**NOTE: DO NOT** lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

# CARE AND CLEANING OF THE RANGE

## STAINLESS STEEL SURFACES

**DO NOT use a steel wool pad; it will scratch the surface.**

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free customer service number:

**1-800-243-0000**

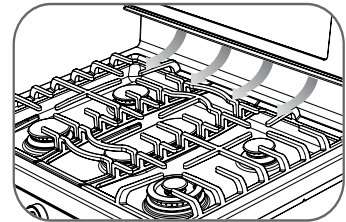
or visit our website at:

**us.lgservice.com**

## OVEN AIR VENTS

**DO NOT** block the vents and air openings of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range, under the warming drawer.



## CONTROL PANEL

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm soapy water.

Do not use abrasives of any kind.

**NOTE:** To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range.

## FRONT MANIFOLD PANEL AND KNOBS

It's better to clean the manifold panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

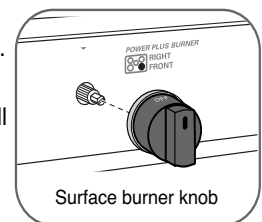
**DO NOT** use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel—they will damage the finish.

**DO NOT** try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the “OFF” positions and pull them straight off the stems for cleaning.

To replace the knobs, make sure the knob has the “OFF” position centered at the top and slide the knob directly onto the stem.





# CARE AND CLEANING OF THE RANGE

## OVEN DOOR

The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

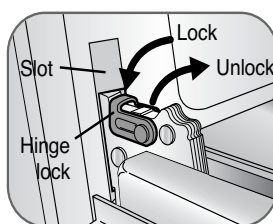
### ⚠ CAUTION:

- Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle.
- The door is very heavy.

### TO REMOVE THE DOOR

#### Step. 1

Open the door fully.



#### Step. 2

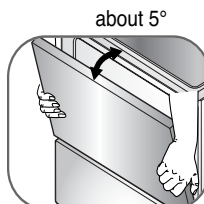
Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.

#### Step. 3

Firmly grasp both sides of the door at the top.

#### Step. 4

Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



#### Step. 5

Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

### TO REPLACE THE DOOR

#### Step. 1

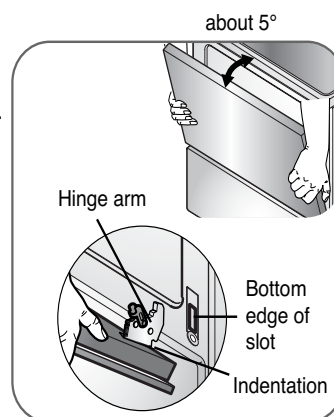
Firmly grasp both sides of the door at the top.

#### Step. 2

With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.

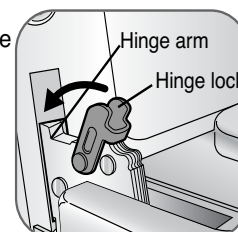
#### Step. 3

Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.



#### Step. 4

Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



#### Step. 5

Close the oven door.

### TO CLEAN THE INSIDE OF THE DOOR

- DO NOT allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Because the area inside the gasket in front of the cavity is cleaned during the self clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad.

### TO CLEAN THE OUTSIDE OF THE DOOR

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When the surface is cool, clean and rinse.
- DO NOT use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.

# CARE AND CLEANING OF THE RANGE

## OVEN BOTTOM

The oven bottom has a porcelain enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is especially important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up right away.

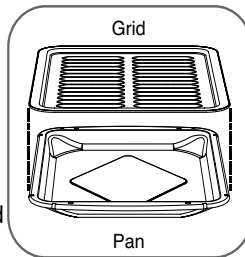
**DO NOT** use aluminum foil on the bottom of the range. It can damage the oven cavity and block the air flow of the burner causing poor heat distribution.

To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled scouring pad. Rinse well to remove any soap before self-cleaning.

## BROILER PAN AND GRID

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has been burned on the broiler pan or grid, spray the pan and grid with a detergent and let them soak. Use a paper towel or wash rag with warm water to clean.



### NOTES:

- The broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.
- Both the broiler pan and grid are dishwasher safe.
- **DO NOT** store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.
- **DO NOT** clean the broiler pan or grid in a self-cleaning oven.

# CARE AND CLEANING OF THE RANGE

## OVEN RACKS AND DRAWER RACKS

If your oven is equipped with nickel oven racks, remove them from the oven before beginning the self-clean cycle.

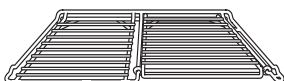
To clean the oven racks, use an abrasive cleanser. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. If the racks ever become hard to slide, wipe the rack edges or oven rack supports with vegetable oil.



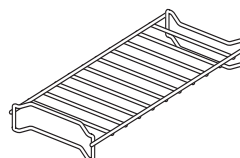
Roast rack (some models)



Heavy duty (standard) rack



Split rack (some models)



Warming drawer rack (some models)

## OVEN LIGHT REPLACEMENT

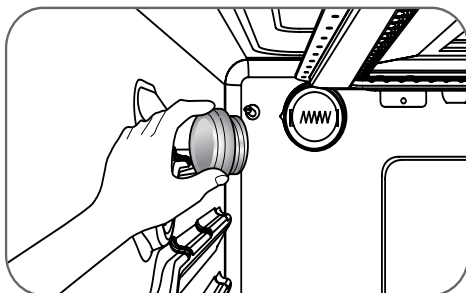
The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. When the oven door is closed, touch OVEN LIGHT to turn ON or OFF. It will not work during the Self-Clean cycle.

### TO REPLACE

- Make sure oven and bulb are cool.
- 1 Unplug range or disconnect power.
- 2 Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
- 3 Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
- 4 Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
- 5 Plug in range or reconnect power.

### ⚠ WARNING:

- Before replacing your oven light bulb, **DISCONNECT the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.**
  - Failure to do so can result in severe personal injury, death or electrical shock.
- **Make sure oven and bulb are cool completely.**

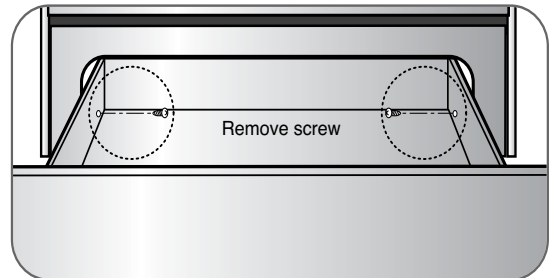


# CARE AND CLEANING OF THE RANGE

## REMOVABLE WARMING DRAWER

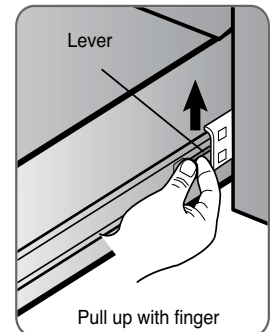
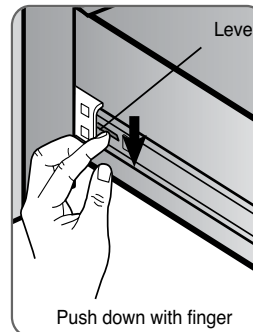
**NOTE:** Before performing any adjustments, cleaning or service, unplug the range. Make sure the warming drawer heating element is cool.

Most cleaning can be done with the drawer in place. However, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use soap and warm water to thoroughly clean.



### TO REMOVE THE DRAWER:

- 1 Open the drawer to the fully opened position.
- 2 Remove the 2 screws (right and left sides). (refer to the illustration as below)
- 3 Locate glide lever on each side of drawer, push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.
- 4 Pull the Warming Drawer away from the range.



### TO REPLACE THE DRAWER:

- 1 Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
- 2 Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
- 3 Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2 inch). Pull the drawer open again to seat bearing glides into position.

**If you do not hear the levers "click" or the bearing glides do not feel seated remove the drawer and repeat steps 2-4.**

This will minimize possible damage to the bearing glides.

- 4 Replace the two screws.

# TROUBLESHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. This list includes common occurrences that are not the result of a defect in workmanship or materials.

| Problem   | Possible Causes   | Solutions  |
|---|---|--|
| <b>Top burners do not light or do not burn evenly</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.</li> <li>• Burner slits on the side of the burner may be clogged.</li> <li>• Improper burner assembly.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.</li> <li>• Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section.</li> <li>• Make sure the burner parts are installed correctly. See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section.</li> </ul> |
| <b>Burner flames very large or yellow</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Improper air to gas proportion.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• If range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.</li> </ul>   |
| <b>Surface burners light but the oven does not</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that the oven gas shut-off valve is fully open.</li> </ul>  |
| <b>Food does not bake or roast properly</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Improper oven controls setting.</li> <li>• Incorrect rack position.</li> <li>• Incorrect cookware or cookware of improper size being used.</li> <li>• Oven thermostat needs adjustment.</li> <li>• Clock not set correctly.</li> <li>• Aluminum foil used improperly in the oven.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• See the "USING THE OVEN" section.</li> <li>• See the "USING THE OVEN" section.</li> <li>• See the "USING THE OVEN" section.</li> <li>• See the "HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT" section.</li> <li>• See the "USING THE CLOCK AND TIMER" section.</li> <li>• See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section.</li> </ul>   |

# TROUBLESHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

| Problem  | Possible Causes   | Solutions  |
|--|---|--|
| <b>Food does not broil properly in the oven</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Improper oven controls setting.</li> <li>• Oven door not closed.</li> <li>• Incorrect rack position.</li> <li>• Food being cooked in a hot pan.</li> <li>• Cookware not suited for broiling.</li> <li>• Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you touch the <b>"BROIL HI/LO"</b> pad.</li> <li>• See the "USING THE OVEN" section.</li> <li>• See the "BROILING GUIDE".</li> <li>• Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool.</li> <li>• Use the broiling pan and grid that came with your range.</li> <li>• See the "USING THE OVEN" section.</li> </ul> |
| <b>Oven temperature too hot or too cold</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven thermostat needs adjustment.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• See the "HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT" section.</li> </ul>   |
| <b>Clock and timer does not work</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.</li> <li>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</li> <li>• Improper oven controls setting.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.</li> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> <li>• See the "USING THE CLOCK AND TIMER" section.</li> </ul>   |
| <b>Oven light does not work</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The light bulb is loose or defective.</li> <li>• The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tighten or replace the bulb.</li> <li>• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.</li> </ul>   |
| <b>Oven will not self-clean</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven temperature is too high to set a self-clean operation.</li> <li>• Improper oven controls setting.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.</li> <li>• See the "USING THE SELF-CLEANING OVEN" section.</li> </ul>   |
| <b>"Crackling" or "popping" sound</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>  |
| <b>Too much smoking during a self clean cycle.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much soil.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Touch the <b>"CLEAR OFF"</b> pad. Open the windows to get rid of smoke from the room. Wait until the <b>DOOR LOCKED</b> light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.</li> </ul>   |

# TROUBLESHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

| Problem  | Possible Causes  | Solutions   |
|--|--|---|
| <b>Oven door will not open after a self-clean cycle</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>The oven temperature is too high.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Allow the oven to cool below locking temperature.</li> <li>This can take up to 1 hr after the cycle is complete.</li> </ul>  |
| <b>Oven not clean after a self-clean cycle</b>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Improper oven controls setting.</li> <li>The oven was heavily soiled.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>See the Using the "USING THE SELF-CLEANING OVEN" section.</li> <li>Clean up heavy spillovers before beginning the self-clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.</li> </ul>   |
| <b>"CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" or "DOOR OPENED" appears in the display</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>The broil or self-clean cycle has been selected but the door is not closed.</li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Close the oven door.</li> </ul>  |
| <b>"DOOR LOCKED" light is on when you want to cook</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Touch the <b>"CLEAR OFF"</b> pad. Allow the oven to cool.</li> </ul>   |
| <b>Oven control beeps and displays any F code error.</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>You have "F3".</li> <li>You have "F11".</li> <li>If the function code repeats.</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Touch the <b>"CLEAR OFF"</b> pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.</li> <li>Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve(see "Surface burners light but oven burner does not" column).</li> <li>Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.</li> </ul> |
| <b>Oven racks are difficult to slide</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>The oven racks were cleaned in a self-clean cycle.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not use lubricant sprays.</li> </ul>  |
| <b>Power outage, clock flashes</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Power outage or surge.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the <b>"CLEAR OFF"</b> pad, setting the clock and resetting any cooking function.</li> </ul>  |
| <b>"Burning" or "oily" odor emitting from the vent</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal in a new oven and will disappear in time.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the "USING THE SELF-CLEANING OVEN" section.</li> </ul>  |
| <b>Strong odor</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>This is temporary.</li> </ul>  |
| <b>Fan noise</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>The convection fan may turn on and off automatically.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal. The convection fan will shut off if the door is opened.</li> </ul>   |

# TROUBLESHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

| Problem   | Possible Causes  | Solutions  |
|---|--|--|
| <b>Convection fan not working (convection models)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat temperature not reached.</li> <li>• Operates opposite the heating cycle.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fan will start automatically once the preheat temperature is reached.</li> <li>• This is normal.</li> </ul>   |
| <b>Drawer does not slide smoothly or drags</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The drawer is out of alignment.</li> <li>• Drawer is over-loaded or load is unbalanced.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fully extend the drawer and push it all the way in. See the <i>Care and Cleaning of the Range</i> section.</li> <li>• Reduce weight. Redistribute drawer contents.</li> </ul>                           |
| <b>Warming drawer will not work</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</li> <li>• The oven is self-cleaning.</li> <li>• Controls improperly set.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> <li>• Wait for the self-clean cycle to finish and the oven to cool.</li> <li>• See the <i>Using the Electric Warming Drawer</i> section.</li> </ul> |
| <b>Excessive condensation in the drawer</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liquid in drawer.</li> <li>• Uncovered foods.</li> <li>• Temperature setting too high.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove liquid.</li> <li>• Cover food with lid or aluminum foil.</li> <li>• Reduce temperature setting.</li> </ul>   |
| <b>Food dries out in warming drawer</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moisture escaping.</li> <li>• Drawer not fully closed.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cover food with lid or aluminum foil.</li> <li>• Push drawer in until latch engages.</li> </ul>   |



## LG GAS RANGE LIMITED WARRANTY – USA

ENGLISH

LG Electronics Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in U.S.A.

| WARRANTY PERIOD:  | HOW SERVICE IS HANDLED:  |
|---|--|
| <b>One Year</b><br>From the date of the original purchase | <b>Any part</b> of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>full one-year warranty</b> , LG will also provide, <b>free of charge</b> , all labour and in-home service to replace the defective part. |

**THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.**

***THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:***

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the united states.
7. Any labour costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from states to states. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

***CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:***

|   |  |
|---|--|
| <b>To Prove Warranty Coverage</b>   | <b>Retain your Sales Receipt to prove date of purchase.</b><br>A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.  |
| <b>To Obtain Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance</b> | <b>Call 1-800-243-0000</b> (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: <a href="http://us.lgservice.com">http://us.lgservice.com</a> . |

NOTAS



**LG**

Life's Good

ESPAÑOL

# MANUAL DEL PROPIETARIO ESTUFA DE GAS

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

Modelos

LRG3097ST

LRG3095ST

LRG3095SB

LRG3095SW

P/No.: MFL33029602

[www.lg.com](http://www.lg.com)

# INTRODUCCIÓN

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

|   |     |
|---|-----|
| Instrucciones Importantes de Seguridad..... | 3   |
| Qué Hacer si Percibe Olor a Gas.....        | 4   |
| Medidas de Seguridad.....                   | 4-8 |

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

|  |       |
|--|-------|
| Piezas y Funciones.....  | 9     |
| Uso de Los Quemadores de Gas.....  | 10-11 |
| Uso de La Parrilla.....  | 12    |
| Panel de Control—LRG3097S.....   | 13    |
| Panel de Control—LRG3095S.....   | 14    |
| Uso del Horno.....   | 15-18 |
| Uso del Reloj y el Temporizador.....   | 19-20 |
| Uso de las Funciones de Horneado y Asado<br>Por Temporizador.....                | 20-21 |
| Uso del Horno de Convección.....   | 22-25 |
| Uso de las Funciones de Horneado y Asado<br>Por Convección Con Temporizador..... | 26-27 |
| Uso de la Función Favoritos.....   | 28    |
| Ajuste de la Función de Calentamiento.....                                       | 28    |
| Ajuste de la Función Subir Masas.....  | 29    |
| Funciones Especiales de Control de su Horno.....                                 | 30-32 |
| Uso de la Gaveta de Calentamiento Eléctrica<br>(En algunos modelos).....         | 33-34 |
| Uso de la Función de Autolimpieza del Horno.....                                 | 35-36 |

## CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

|   |    |
|---|----|
| Cuidado y Limpieza.....                         | 37 |
| Tapas y Cabezas de los Quemadores.....          | 38 |
| Rejillas.....                                   | 39 |
| Superficie de la Estufa.....                    | 39 |
| Superficies de Acero Inoxidable.....            | 40 |
| Conductos de Ventilación de Aire del Horno..... | 40 |
| Panel de Control.....                           | 40 |
| Panel Frontal y Perillas Múltiples.....         | 40 |
| Puerta del Horno.....                           | 41 |
| Base del Horno.....                             | 42 |
| Plancha de la Parrilla y Parrilla.....          | 42 |
| Bandejas del Horno y Soportes de la Gaveta..... | 43 |
| Reemplazo de la Luz del Horno.....              | 43 |
| Gaveta de Calentamiento Desmontable.....        | 44 |

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

|  |       |
|--|-------|
| Antes de Solicitar Asistencia Técnica..... | 45-49 |
|--|-------|

## GARANTÍA

|  |    |
|--|----|
| Garantía para los usuarios en U.S.A..... | 49 |
|--|----|

## ¡GRACIAS!

Felicidades por su compra y

bienvenido a la familia LG.

Su nueva estufa de gas LG combina características de cocción de precisión, con un uso fácil y un diseño elegante. Siga las instrucciones de funcionamiento y cuidados de este manual y su horno le proporcionará un servicio eficaz durante muchos años.

### Información de registro del producto

Modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para evitar riesgos de incendio, choque eléctrico, lesiones físicas o daños durante el uso, lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno. Esta guía no cubre todas las situaciones posibles. Contacte siempre con su servicio técnico o fabricante en caso de problemas que no sepa resolver.

ESPAÑOL



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo alerta de peligros potenciales que podrían provocar lesiones personales o a terceros, e incluso la muerte. Todos los mensajes de seguridad están precedidos por un símbolo de advertencia, "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN".



**ADVERTENCIA** Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas graves o incluso la muerte.



**PRECAUCIÓN** Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas o daños a la propiedad.

**ADVERTENCIA:** En caso de no seguir exactamente la información contenida en este manual, podría producirse un incendio o explosión, provocando daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.

### QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS

- Abra las ventanas.
- NO intente prender ningún electrodoméstico.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de gas.

- Si no le es posible contactar a su distribuidor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y mantenimiento debe realizarlas un instalador calificado, empresa de servicios o el distribuidor de gas.

### DISPOSITIVO ANTIVUELCO



#### ADVERTENCIA



- TODAS LAS ESTUFAS DE GAS SE PUEDEN VOLCAR PUDIENDO OCASIONAR LESIONES FISICAS
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTIVUELCO INCLUIDOS CON LA ESTUFA DE GAS
- EXAMINE LA INSTALACIÓN

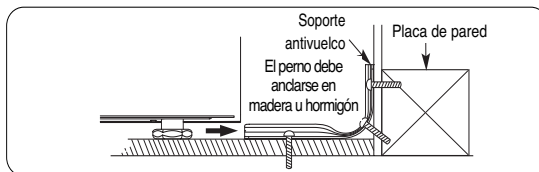


# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### DISPOSITIVO ANTIVUELCO (continuación)

- **NO se apoye ni se sienta sobre la puerta. Instale el soporte antivuelco que viene incluido con la estufa de gas.**
  - La estufa de gas podría volcar, ocasionando lesiones por derrames de líquidos o alimentos calientes, o producidas por el propio electrodoméstico.
  - Si se retira la estufa de gas de la pared para llevar a cabo labores de limpieza, servicio o por cualquier otra razón, asegúrese de volver a colocar correctamente el soporte antivuelco al devolver el electrodoméstico a su posición original contra la pared.
- Para reducir el riesgo de vuelco del horno, el electrodoméstico debe asegurarse mediante la instalación correcta de los dispositivos antivuelco.
  - Para verificar la instalación correcta del soporte antivuelco: sujete el borde superior de la parte de atrás del protector posterior del horno e intente, con cuidado, inclinarlo hacia delante. Verifique que los dispositivos antivuelco estén colocados.
  - Gaveta de calentamiento o gaveta de almacenaje: retire la gaveta e inspeccione visualmente que el pie de nivelación posterior esté introducido por completo en el soporte antivuelco.
  - Examine el manual de instalación para llevar a cabo un montaje correcto del soporte antivuelco.



### AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de ejecución exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias, conocidas por el estado, que provoquen defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige que los negocios adviertan a sus clientes del peligro de una exposición potencial a tales sustancias.

Los electrodomésticos de gas pueden ocasionar exposiciones menores a cuatro de estas sustancias, llamadas benceno, monóxido de carbón, formaldehído y hollín, ocasionadas

principalmente por la combustión incompleta del gas natural o combustibles LP.

Los quemadores bien ajustados, algo que se refleja mediante la presencia de una llama azul en lugar de amarilla, reducirán al mínimo una combustión incompleta.

La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando mediante la apertura de una ventana o el uso de un ventilador o extractor.

### MEDIDAS DE SEGURIDAD

**Solicite al instalador que le muestre la localización de la válvula de corte de gas y cómo cerrarla si es necesario.**

- Solicite la realización de la instalación y conexión a tierra de su estufa a un instalador calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio de mantenimiento debe ser realizado únicamente por instaladores de estufas de gas o técnicos de servicio calificados.
- Enchufe su estufa de gas únicamente a una conexión de 120 voltios con toma de tierra. No elimine la toma de tierra del tomacorriente. En caso de duda relacionada con la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, recae en usted la responsabilidad y la obligación de reemplazar una toma de pared sin conexión a tierra con una que disponga de ella, conector de tres clavijas de acuerdo con el Código eléctrico nacional. No use extensiones con este electrodoméstico.
- Evite situaciones que generen peligro de incendio o choques eléctricos. No use adaptadores, extensiones ni elimine la conexión a tierra del cable de alimentación. No acatar estas advertencias puede provocar lesiones graves, incendios o peligro de muerte.
- Instale la estufa de gas lejos del acceso habitual de niños y de lugares con corrientes de aire para prevenir una circulación de aire deficiente.
- **NO** intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su estufa a menos que esté recomendado específicamente en este manual. El resto de las labores de reparación deben ser dejadas en manos de un técnico calificado.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de empaque de la estufa de gas antes de ponerla en funcionamiento para prevenir daños por incendio o humos provocados por la ignición de dicho material.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### MEDIDAS DE SEGURIDAD (continuación)

- Asegúrese de que su estufa de gas quede instalada correctamente por un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que va a usarse. Su estufa puede adaptarse para su uso con cualquier tipo de gas. Examine las instrucciones de instalación.

**⚠ ADVERTENCIA:** Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio calificado cumpliendo las instrucciones del fabricante y todos los códigos y exigencias de la autoridad competente. El incumplimiento de estas instrucciones podría ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad. La empresa cualificada que realice estas labores, asume la responsabilidad por la adaptación.

- Tras el uso prolongado de una estufa de gas, pueden producirse altas temperaturas en el piso y muchos revestimientos no podrán resistir este tipo de uso. No instale nunca una estufa de gas sobre baldosas de vinilo o linóleo que no resistan dicho uso. No instale nunca directamente sobre la alfombra de la cocina.

**⚠ PRECAUCIÓN:** Los objetos que atraigan la atención de los niños no deben colocarse en los armarios situados sobre la estufa de gas ni sobre su cubierta: los niños se subirán a la estufa para alcanzarlos, pudiendo sufrir lesiones graves.

- **NO** deje niños solos o desatendidos cuando la estufa de gas esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir quemaduras graves.
- **NO** permita que nadie se suba, se apoye o se descuelgue de la puerta del horno, de la gaveta de calentamiento o sobre la estufa. Podrían dañar la estufa de gas e incluso volcarla y sufrir lesiones graves.

**⚠ ADVERTENCIA:** **NUNCA** use este electrodoméstico a modo de calefacción para calentar la estancia. Hacerlo podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento en la estufa.

- **NO** vista prendas demasiado holgadas o poco ajustadas al usar el electrodoméstico. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en los armarios situados sobre la estufa de gas. El material inflamable podría incendiarse al ponerse en contacto con la llama o con superficies calientes del horno y producir quemaduras graves.

- **NO** almacene materiales inflamables en el horno, gaveta de calentamiento ni cerca de la estufa.

- **NO** almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otro selectrodomésticos.

- **NO** deje aceite ni otros materiales inflamables acumulados en la estufa de gas o en sus proximidades.

- **NO** use agua para sofocar incendios provocados por grasas. Nunca toque un sartén en llamas. Apague los controles. Sofoque la llama de un sartén que se encuentra sobre un quemador, cubriendo por completo la misma mediante una tapa apropiada, una bandeja para galletas o plana. Use un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma. Las llamas de aceite que salen de la sartén pueden apagarse cubriéndolas con bicarbonato sódico o, si estuviera disponible, con un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma.

- **NO** use el horno o el horno de calentamiento/horno inferior (si está disponible) como espacio de almacenamiento.

- Deje que las rejillas y otras superficies calientes se enfríen antes de tocarlas.

- **NO** bloquee nunca los orificios de ventilación (aberturas de aire) de la estufa de gas. Proporcionan la entrada y salida de aire necesaria para que la estufa de gas funcione con una combustión adecuada. Las aberturas de aire están situadas en la parte posterior de la estufa, en la parte superior, en la base de la puerta del horno y en la base de la estufa de gas, bajo la gaveta de calentamiento, o panel inferior.

- Los grandes arañazos o impactos en las puertas de cristal pueden provocar la rotura o destrucción del cristal.

- Subirse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones de esta estufa de gas puede provocar lesiones graves y daños a la misma. No permita que los niños se suban o jueguen en las proximidades de la estufa de gas. El peso de un niño sobre una puerta podría provocar que la estufa se vuelque, ocasionando quemaduras graves u otras lesiones.

- La prueba de fugas del electrodoméstico deberá realizarse según las instrucciones del fabricante.

- **ADVERTENCIA:** Este producto contiene químicos conocidos por el Estado de California de causar cáncer. **Lávese las manos después de manipular.**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### COCINANDO EN LA SUPERFICIE

#### **⚠ ADVERTENCIA:**

- Si la llama del quemador superior se apaga, el gas seguirá saliendo a través del quemador hasta que la perilla se gire hasta ponerla en la posición "OFF". No deje los quemadores desatendidos mientras se encuentren ajustados en la posición "ON".
- Use el tamaño correcto de recipiente. Evite usar los recipientes que no son estables o se vuelcan fácilmente. Seleccione los recipientes con fondo plano bastante grandes para contener el alimento, evitar las salpicaduras y derrames, y lo bastante grandes para cubrir las parrillas de los quemadores. Esto ahorrará el tiempo de limpieza e impedirá la acumulación peligrosa de alimentos; las salpicaduras o los derrames dejados sobre la estufa pueden arder. Use recipientes con mangos que se pueden agarrar fácilmente y que se mantengan fríos.

- **NUNCA** deje desatendidos los quemadores en las posiciones de llamas altas. Las salpicaduras pueden causar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Siempre use la posición **LITE** (encender) al encender los quemadores de superficie y asegúrese de que hayan encendido los quemadores.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre la extremidad de la cacerola. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use sólo agarraderas secas—las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden resultar en quemaduras por el vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una cacerola. No use una toalla u otro trapo abultado en vez de usar una agarradera.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la estufa.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos hacia la parte de atrás de la estufa sin extenderlos sobre los quemadores.
- **NO** deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente del respiradero puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede originar que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se fríen en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y obsérvela cuando se calienta.
- Si al freír combina aceites y grasas, mézclelos bien antes de calentarlos.
- Cuando sea posible, use un termómetro al freír con aceite, para evitar sobre calentar la grasa y que eche humo.
- Use la cantidad mínima de grasa para freír de una manera más eficaz. Llenar el recipiente de grasa puede causar salpicaduras al añadir alimentos.
- **NO** queme alimentos sobre la estufa.
- **NO** use ollas metálicas (tipo "wok") en los modelos con quemadores sellados si la olla metálica tiene un anillo metálico que se colca sobre la parrilla del quemador para soportar la olla metálica. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador. También, puede causar que el quemador funcione de manera inadecuada. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándar actuales permitidos, resultando en un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y se salga por los lados del recipiente.
- **NUNCA** trate de mover una sartén de grasa caliente, especialmente un freidor con bastante aceite. Espere hasta que se enfríe el aceite.
- **NO** deje artículos de plástico sobre la superficie—se pueden derretir si se dejan muy cerca del respiradero.
- Aleje todos los artículos de material plástico de los quemadores de superficie.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén apagados y que todas las parrillas de los quemadores estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, y se ha asegurado ya de que los pilotos están encendidos, apague el gas de la estufa y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Siempre apague los quemadores de superficie antes de quitar una cacerola.
- **NO** levante la superficie de cocción. Levantar la superficie de cocción puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la estufa.
- Si la estufa está localizada cerca de la ventana, no cuelgue cortinas largas que podrían ser llevadas por el viento sobre los quemadores de superficie y crear un peligro de incendio.



# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### COCINE MUY BIEN TODAS LAS CARNES

Cocine muy bien todas las carnes, incluyendo las carnes de aves; las carnes de res, por ejemplo, deben cocinarse a una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de aves deben cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C).

Por lo general, cocinar a estas temperaturas protege contra las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.

ESPAÑOL

### CAJÓN CALENTADOR ELÉCTRICO (en algunos modelos)

- El objetivo del cajón calentador consiste en mantener alimentos cocinados calientes a la temperatura a la que se servirán. Siempre empiece con alimentos calientes; ya que los alimentos fríos no pueden calentarse o cocinarse en el cajón calentador.
- **NUNCA** toque el elemento calefactor o las superficies interiores del cajón calentador. Estas superficies pueden estar tan calientes que produzcan quemaduras.  
**RECUERDE:** Al abrir el cajón, las superficies interiores del cajón calentador pueden estar sumamente calientes.
- Siempre abra el cajón con mucho cuidado. Abra el cajón un poco y deje que el aire caliente o el vapor escapen antes de sacar o reemplazar algún alimento. El escape de aire caliente o de vapor puede quemar las manos, la cara y/o los ojos.
- **NUNCA** seque periódicos mojados en el cajón calentador. Si se calientan demasiado pudieran incendiarse.
- **NUNCA** deje productos de papel, utensilios de estufa o alimentos en el cajón calentador.
- **NUNCA** deje dentro o cerca de su cajón calentador jarras o latas con escurrimiento de grasa.
- **NUNCA** caliente alimentos en el cajón calentador durante más de dos horas.
- **NUNCA** forre el cajón con papel aluminio. El papel aluminio actúa como un aislador excelente y capturará el calor debajo de sí mismo. Esto va a afectar el comportamiento del cajón y pudiera dañar al acabado interior.

### HORNO DE AUTO LIMPIEZA

- Asegúrese de limpiar las salpicaduras excesivas antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- **NO** use limpiadores para hornos. Ningún limpiador comercial para hornos ni ningún revestimiento protector de los bordes del horno de cualquier tipo se debería usar dentro o alrededor de cualquier parte del horno. El residuo de los limpiadores para hornos dañará el interior del horno cuando se use el ciclo de auto limpieza.
- Es necesario retirar las bandejas y los accesorios del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Retire asimismo cualquier utensilio colocado en el cajón inferior antes de iniciar un ciclo de autolimpieza.
- Limpie sólo las partes enumeradas en esta Guía de uso.
- **NO** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un sello hermético. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el ciclo de auto limpieza tuviera un fallo, apague el horno y desconecte la corriente eléctrica. Haga que un técnico calificado lo revise.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

### HORNO

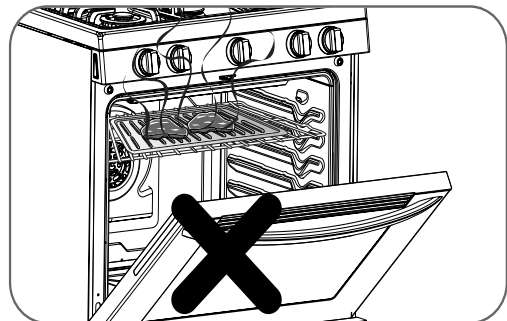
Permanezca apartado de la estufa al abrir la puerta del horno caliente.

El aire caliente y el vapor de salida pueden provocar quemaduras en manos, cara y ojos.

**⚠ ADVERTENCIA:** NO cubra NUNCA ninguna ranura, orificio o paso de la base del horno ni cubra por completo la bandeja con materiales como papel de aluminio. Esto puede atrapar el calor y presentar riesgo de incendio. Hacerlo bloquearía la circulación directa de aire al horno y podría ocasionar envenenamiento por monóxido de carbono. Los recubrimientos con papel de aluminio también podrían calentarse, provocando peligro de incendio.

- **NO** caliente alimentos en envases tapados. Se podría acumular la presión y romper el envase, provocando lesiones.
- **NO** use papel de aluminio en ningún lugar del horno excepto en las partes descritas en este manual. Un mal uso podría provocar peligro de incendio o daños en la estufa de gas.
- **NO** use el horno como zona de almacenaje. Los objetos almacenados en el horno pueden incendiarse.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Coloque las bandejas en la posición que desee mientras el horno permanece frío.
- Para evitar quemaduras al retirar alimentos, extraiga las rejillas hasta el tope y, a continuación, retire los alimentos. También supone una medida de prevención para evitar quemaduras producidas al tocar superficies calientes o la puerta o paredes del horno. La posición más baja no está diseñada para deslizarse.
- Al colocar o extraer parrillas, use siempre guantes para horno.

- Al usar bolsas de estufa o de asado en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use sólo los utensilios de cristal recomendados para su uso en hornos de gas.
- Retire siempre la parrilla de la estufa tan pronto como termine de usarla. La grasa acumulada en la parrilla puede comenzar a arder si se usa el horno sin eliminar la grasa de la misma.
- Al usar la parrilla, si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa podría comenzar a arder. Elimine el exceso de grasa para prevenir llamas excesivas.
- Asegúrese de que la parrilla esté situada correctamente en su lugar para reducir la posibilidad de fuego graso.
- Si se produjera un fuego graso en la parrilla, pulse el botón **CLEAR OFF** y mantenga cerrada la puerta del horno para contener el fuego hasta que se extinga.
- Por seguridad y un rendimiento de cocción adecuado, hornee y ase a la parrilla siempre con la puerta del horno cerrada.



NOTA: abrir la puerta durante el proceso de cocción o de asado puede provocar daños en los controles o en las válvulas.

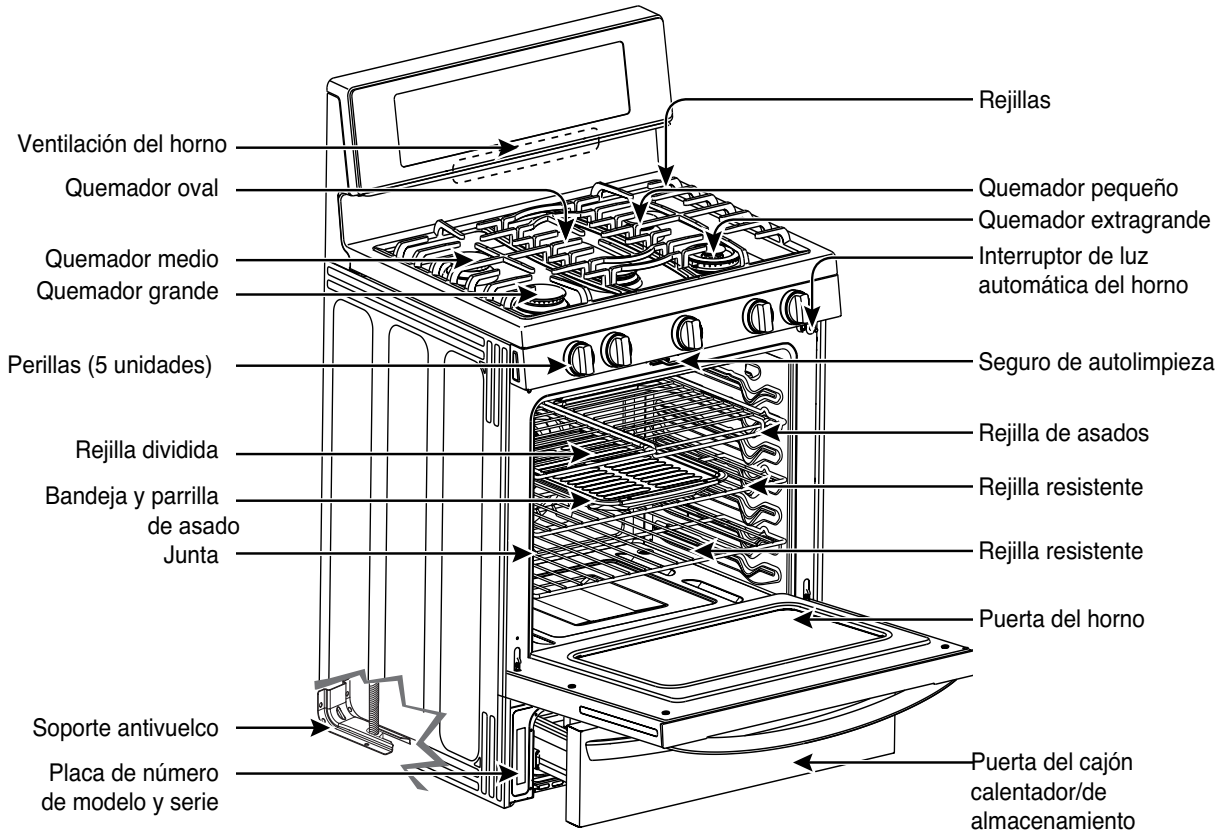
NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA DURANTE LA COCCIÓN O EL PROCESO DE ENFRIADO.

**LEA Y CUMPLA ATENTAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

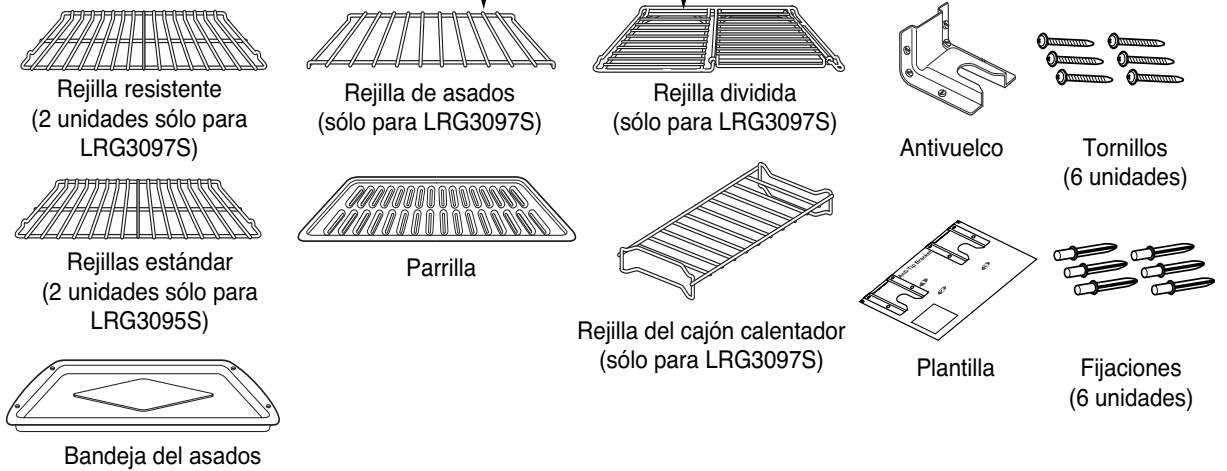
# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESPAÑOL

## PIEZAS Y FUNCIONES



Doble uso



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

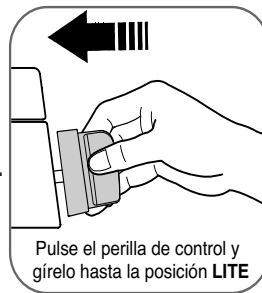
## USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Las funciones y aspectos reflejados en este manual podrían variar dependiendo de su modelo.

- Asegúrese de que todas las rejillas de la estufa de gas estén correctamente colocadas antes de usar un quemador.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas se enfríen antes de tocarlos o colocar sobre ellos un guante de estufa, paños de limpieza u otros materiales.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en su sitio.
- **NO** prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

### CÓMO PRENDER UN QUEMADOR DE GAS

- Asegúrese de que todos los quemadores estén situados en sus respectivas posiciones.
- Pulse el perilla de control y gírelo hasta la posición **LITE**.
- Oirá un "clicking" suave: es el sonido de la chispa eléctrica prendiendo el quemador.
- Gire el mando para ajustar el tamaño de la llama. Si el mando permanece en la posición **LITE**, seguirá sonando el "clic".
- Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición **LITE**, se activarán las chispas de todos los quemadores. No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido. Podría sufrir un choque eléctrico que le hiciera golpear y tirar ollas o sartenes calientes.



Ofrecen una cocción precisa para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieran cocinarse a fuego lento durante largos períodos de tiempo.

Los quemadores medianos (posterior izquierdo) y grandes (frontal izquierdo) son los que se usan para cocinar la mayoría de las recetas.

Estos quemadores para uso habitual pueden bajarse desde la posición **HI** a la posición **LO** para adaptarse a una amplia gama de necesidades de cocción.

El quemador extra-grande (frontal derecho) es el quemador que dispone de la máxima potencia.

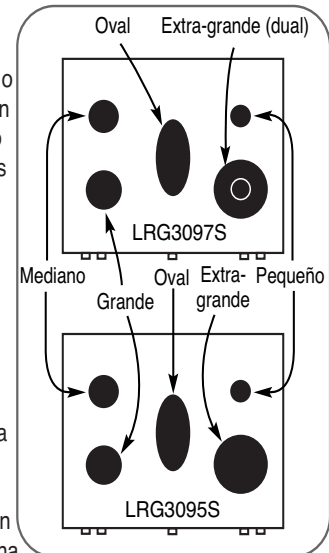
Al igual que los otros cuatro quemadores, este puede bajarse desde la posición **HI** hasta la posición **LO** para adaptarse a una amplia gama de recetas.

Este quemador también está diseñado para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido.

Así también puede ser utilizado para ollas o sartenes de 10 o más pulgadas de diámetro.

El quemador oval (central) se debe utilizar con una plancha o con ollas ovales.

**NOTA:** El quemador delantero derecho, por su diseño, está elevado con respecto a la cubierta. Es normal.



### EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA

En caso de que se produzca una falla eléctrica, puede prender los quemadores de gas de su estufa con un fósforo. Sitúe un fósforo prendido sobre el quemador y, a continuación, pulse y gire el mando de control hasta la posición **LITE**. Ponga especial atención al prender los quemadores de esta forma. Al producirse una falla eléctrica, los quemadores que están siendo usados continuarán funcionando con normalidad.

### QUEMADORES DE GAS SELLADOS

Su estufa dispone de cinco quemadores de gas sellados. Ofrecen la comodidad, posibilidades de limpieza y flexibilidad para usarlos en una amplia gama de aplicaciones de estufa. Los quemadores más pequeños están situados a la parte posterior derecha y en el centro. Este quemador puede ajustarse hasta una posición de cocción baja.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

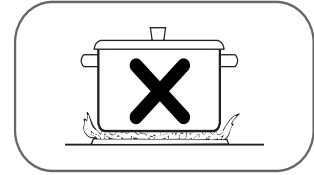
## USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

### CÓMO SELECCIONAR EL TAMAÑO DE LA LLAMA

Para usar con seguridad los utensilios de cocción, nunca deje que la llama se extienda por fuera de los bordes de los mismos.

Observe la llama, no la perilla de control, al reducir el calor. Cuando se requiera calentar rápido, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá equipararse con el utensilio que esté usando.

Utilizar llamas de mayor tamaño que el fondo de los recipientes no los calentará más rápido y puede ser peligroso.



ESPAÑOL

### UTENSILIOS DE COCCIÓN PARA LA SUPERFICIE

**Aluminio:** Se recomienda el uso de utensilios de peso mediano, ya que éstos distribuyen el calor rápidamente y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se dorarán de manera uniforme en un sartén de aluminio. Use una cazuela con tapa ajustada cuando cocine con una pequeña cantidad de agua.

**Hierro fundido:** La mayoría de los sartenes producirán resultados satisfactorios si éstos se calientan con lentitud.

**Acero inoxidable:** Este metal por sí mismo no es un buen conductor del calor y generalmente se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución del calor. Por lo general, los sartenes hechas de metal combinado funcionan satisfactoriamente si se usan sobre una llama de tamaño mediano como lo recomienda el fabricante.

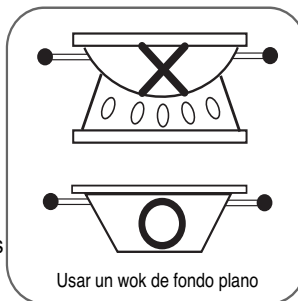
**Utensilios de esmalte:** El esmalte de algunos utensilios pudiera derretirse bajo ciertas condiciones. Siga las recomendaciones del fabricante de estos utensilios en cuanto a los métodos de cocción.

**Vidrio:** Hay dos tipos de utensilios de cocción de vidrio, aquéllos que se usan solamente en el horno y aquéllos para cocinar sobre la superficie de cocción (cazuelas, cafeteras y teteras). Los conductores de vidrio se calientan con mucha lentitud.

**Cerámica de vidrio resistente al calor:** Puede usarse para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y enfría también muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante para asegurarse de que se puede usar en las estufas de gas.

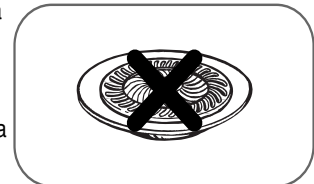
### NO UTILICE

NO utilice un wok en un aro de soporte. El colocar el aro sobre la parrilla del quemador pudiera causar que el quemador funcionara inapropiadamente y esto causaría niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas actuales.



### ASADORES A LA PARRILLA

NO use los asadores a la parrilla sobre los quemadores sellados de su estufa de gas. Si lo hiciera, esto causaría una combustión incompleta del gas, exponiéndolo a usted a niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas.



Esto podría ser peligroso para su salud.

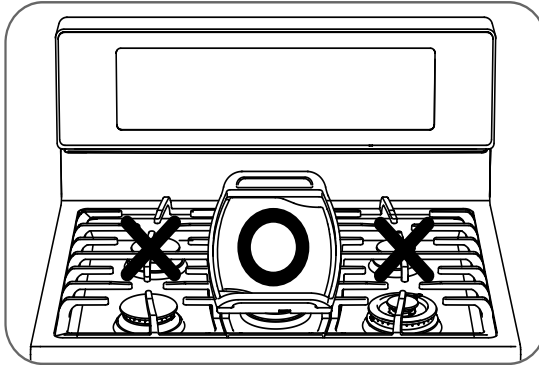
Esto podría ser peligroso para su salud.

Sólo se debe usar un wok de fondo plano.

Recomendamos que use un wok de fondo plano de 14 pulgadas o menor. Cerciérese de que el fondo del wok se fije en la rejilla. Estas se pueden comprar en su tienda minorista local.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

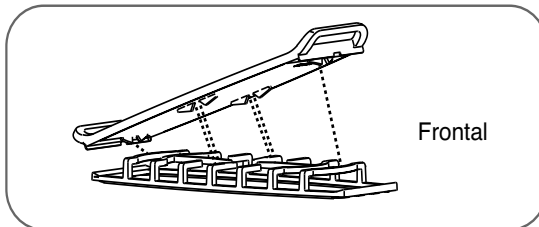
## USO DE LA PARRILLA



Su rejilla con capa antiadherente proporciona una superficie extra-grande de cocción para carnes, panqueques u otros alimentos que se preparan habitualmente en un sartén normal o plana.

**NOTA:** Con el paso del tiempo, su parrilla se decolorará con el uso.

**Cómo colocar la parrilla:** La parrilla sólo puede usarse en el quemador central. La plancha deberá colocarse correctamente en la rejilla central, tal como se muestra en la siguiente ilustración.



**NOTA:** NO retire la rejilla central al usar la parrilla.

### ⚠ PRECAUCIÓN:

NO retire la plancha de la parrilla hasta que las rejillas, superficies de la estufa y la propia parrilla se hayan enfriado por completo.

### ⚠ PRECAUCIÓN:

la plancha de la parrilla puede calentarse mucho al usar la estufa, el horno o los sistemas de asado. Use siempre guantes para horno al colocar o retirar la plancha de la parrilla.

Precalente la parrilla según la siguiente guía y ajuste la potencia que desee.

| Tipo de alimento       | Condiciones de precalentamiento | Ajuste de cocción |
|------------------------|---------------------------------|-------------------|
| Tortillas calientes    | sin precalentar                 | 5 (MED)           |
| Panqueques             | HI<br>3 min.                    | HI                |
| Hamburguesas           | HI<br>5 min.                    | HI                |
| Huevos fritos          | HI<br>5 min.                    | HI                |
| Tocino                 | HI<br>3 min.                    | HI                |
| Salchichas de desayuno | HI<br>5 min.                    | HI                |
| Sándwiches calientes   | HI<br>4 min.                    | HI                |

**NOTA:** la potencia de la parrilla podría precisar ajuste si se usa durante períodos prolongados.

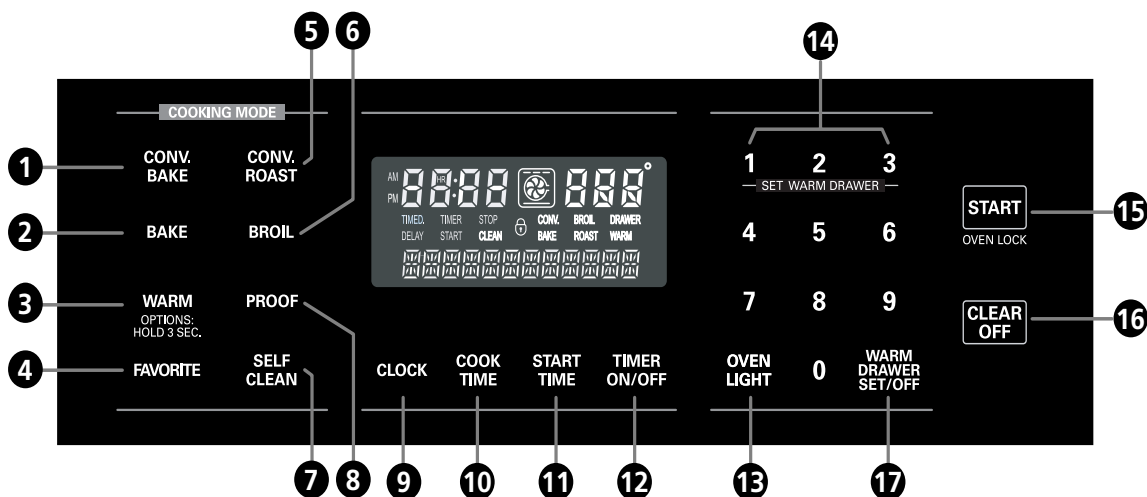
### NOTAS IMPORTANTES:

- Evite cocinar alimentos con un excesivo contenido en grasas; podrían producirse derrames de grasa.
- La parrilla puede calentarse al usar los quemadores aledaños.
- NO caliente la parrilla en exceso. Hacerlo puede dañar el recubrimiento antideslizante.
- NO use utensilios metálicos que podrían dañar la superficie de la parrilla. No use la plancha como tabla de cortar.
- NO coloque ni almacene objetos sobre la parrilla.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## PANEL DE CONTROL—LRG3097S

Las funciones y aspecto reflejados en este manual podrían variar dependiendo de su modelo.



ESPAÑOL

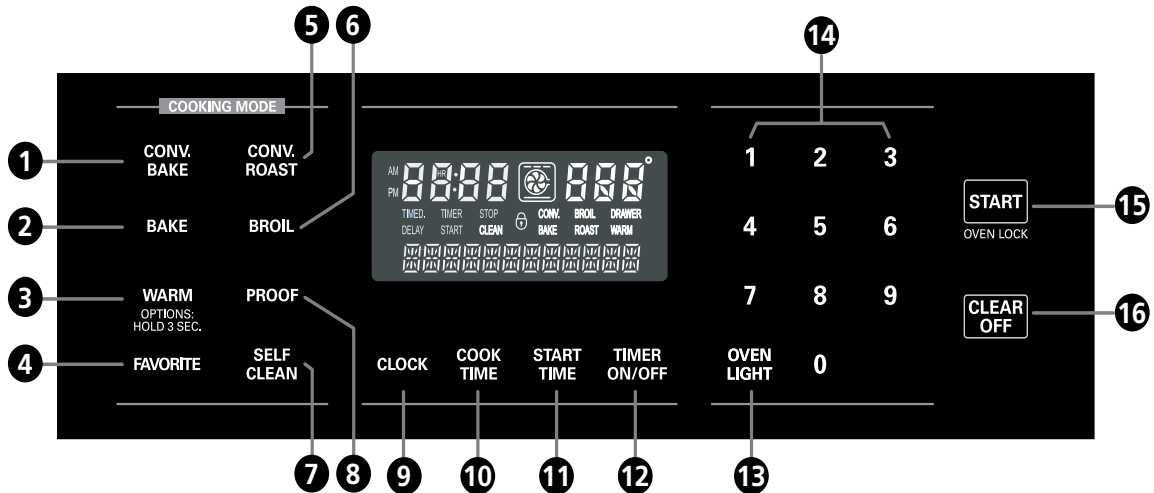
### FUNCIONES DE CONTROL, RELOJ Y TEMPORIZADOR DEL HORNO

- 1** **BOTÓN DE HORNEADO POR CONVECCIÓN** – Pulse el botón para escoger la función de horneado por convección.
- 2** **BOTÓN DE HORNEADO** – Pulse el botón para activar la función de horneado normal.
- 3** **BOTÓN DE CALENTAMIENTO / OPCIONES** – Toque este mando para mantener los alimentos calientes dentro del horno.  
– Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para cambiar los ajustes especiales.  
**NOTA:** Los ajustes especiales sólo pueden usarse si no se usan otras funciones (horneado, asado, temporizador, etc.) del panel de control.
- 4** **BOTÓN FAVORITOS** – Pulse el botón para escoger la función favorita de cocción.
- 5** **BOTÓN DE ASADO POR CONVECCIÓN** – Pulse el botón para escoger la función de asado por convección.
- 6** **BOTÓN DE PARRILLA** – Pulse el botón para escoger la función de asado a la parrilla.
- 7** **BOTÓN DE AUTOLIMPIEZA** – Pulse el botón para escoger la función de autolimpieza.
- 8** **BOTÓN PARA SUBIR MASAS** – Pulse el botón para subir masas de pan.
- 9** **BOTÓN DEL RELOJ** – Pulse el botón para ajustar la hora.
- 10** **BOTÓN DE TIEMPO DE COCCIÓN** – Pulse este botón y use los botones numéricos para ajustar la cantidad de tiempo que desee emplear en la cocción de sus alimentos. El horno se apagará una vez transcurrido el tiempo de cocción.
- 11** **BOTÓN DE TIEMPO DE INICIO** – Pulse este botón y después los botones numéricos para ajustar el tiempo de retardo para el inicio. El horno se pondrá en funcionamiento en el momento que establezca.
- 12** **BOTÓN DE ACT./DESAC. DEL TEMPORIZADOR** – Pulse el botón para activar o desactivar la función temporizador.
- 13** **BOTÓN DE LA LUZ DEL HORNO** – Pulse el botón para prender o apagar la luz del horno.
- 14** **BOTONES NUMÉRICOS** – Úselos para ajustar cualquier función que requiera introducción numérica como el reloj, el temporizador o la temperatura.
- 15** **BOTÓN DE INICIO / BLOQUEO DEL HORNO** – Pulse el botón para poner en funcionamiento todas las funciones del horno.  
– Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para activar/desactivar la función de bloqueo del horno.
- 16** **BOTÓN CLEAR OFF** – Pulse este botón para cancelar TODAS las funciones del horno excepto los ajustes del reloj, el temporizador y la gaveta de calentamiento.
- 17** **BOTÓN DE CALENTAMIENTO DE LA GAVETA** – Pulse este botón y use los botones numéricos del 1 al 3 para usar la gaveta de calentamiento.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## PANEL DE CONTROL—LRG3095S

Las funciones y aspecto reflejados en este manual podrían variar dependiendo de su modelo.



### FUNCIONES DE CONTROL, RELOJ Y TEMPORIZADOR DEL HORNO

- 1 BOTÓN DE HORNEADO POR CONVECCIÓN** – Pulse el botón para escoger la función de horneado por convección.
- 2 BOTÓN DE HORNEADO** – Pulse el botón para activar la función de horneado normal.
- 3 BOTÓN DE CALENTAMIENTO / OPCIONES** – Toque este mando para mantener los alimentos calientes dentro del horno.  
– Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para cambiar los ajustes especiales.  
**NOTA:** Los ajustes especiales sólo pueden usarse si no se usan otras funciones (horneado, asado, temporizador, etc.) del panel de control.
- 4 BOTÓN FAVORITOS** – Pulse el botón para escoger la función favorita de cocción.
- 5 BOTÓN DE ASADO POR CONVECCIÓN** – Pulse el botón para escoger la función de asado por convección.
- 6 BOTÓN DE PARRILLA** – Pulse el botón para escoger la función de asado a la parrilla.
- 7 BOTÓN DE AUTOLIMPIEZA** – Pulse el botón para escoger la función de autolimpieza.
- 8 BOTÓN PARA SUBIR MASAS** – Pulse el botón para subir masas de pan.
- 9 BOTÓN DEL RELOJ** – Pulse el botón para ajustar la hora.
- 10 BOTÓN DE TIEMPO DE COCCIÓN** – Pulse este botón y use los botones numéricos para ajustar la cantidad de tiempo que desee emplear en la cocción de sus alimentos. El horno se apagará una vez transcurrido el tiempo de cocción.
- 11 BOTÓN DE TIEMPO DE INICIO** – Pulse este botón y después los botones numéricos para ajustar el tiempo de retardo para el inicio. El horno se pondrá en funcionamiento en el momento que establezca.
- 12 BOTÓN DE ACT./DESAC. DEL TEMPORIZADOR** – Pulse el botón para activar o desactivar la función temporizador.
- 13 BOTÓN DE LA LUZ DEL HORNO** – Pulse el botón para prender o apagar la luz del horno.
- 14 BOTONES NUMÉRICOS** – Úselos para ajustar cualquier función que requiera introducción numérica como el reloj, el temporizador o la temperatura.
- 15 BOTÓN DE INICIO / BLOQUEO DEL HORNO** – Pulse el botón para poner en funcionamiento todas las funciones del horno.  
– Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para activar/desactivar la función de bloqueo del horno.
- 16 BOTÓN CLEAR OFF** – Pulse este botón para cancelar TODAS las funciones del horno excepto los ajustes del reloj, el temporizador y la gaveta de calentamiento.



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

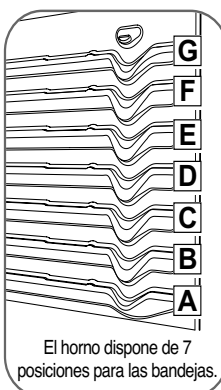
## USO DEL HORNO

### ANTES DE COMENZAR

EL horno cuenta con 7 posiciones de rejillas que permiten realizar diversos tipos de cocción.

Para instalar una rejilla, inserte el extremo curvado de la rejilla en la posición deseada y presione para deslizarla hasta el fondo.

Para quitar una rejilla, tire de ella hasta que se detenga; luego, inclínela hacia arriba y extráigala.



**⚠ PRECAUCIÓN:** Use siempre agarradores de estufa o guantes para horno al retirar alimentos o ajustar las rejillas del horno. Si es posible, espere hasta que el horno se enfríe por completo. Las rejillas del horno podrían estar CALIENTES y provocar quemaduras.

### VENTILACIÓN DEL HORNO

La ventilación del horno se realiza a través de los conductos situados en la parte central, encima de la rejilla del quemador. Para permitir un flujo de aire adecuado, no bloquee la ventilación del horno cuando cocine. No toque las aberturas de ventilación o las superficies circundantes cuando el horno esté en funcionamiento.

- NO deje objetos de plástico o inflamables sobre la estufa; podrían derretirse si se dejan demasiado próximos al conducto de ventilación.
- NO deje envases cerrados sobre la estufa. La presión de los envases cerrados podría aumentar, haciéndolos estallar.
- Los objetos metálicos se calentarán mucho si se dejan sobre la estufa, pudiendo provocar quemaduras.
- Las asas de las ollas y sartenes que se encuentren sobre la estufa podrían calentarse si se dejan demasiado próximos al conducto de ventilación.



### CORTE DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

#### ⚠ PRECAUCIÓN:

NO intente usar el prendido eléctrico del horno durante un corte de suministro eléctrico.

El horno o el asador no se podrán usar cuando haya una interrupción en el suministro eléctrico.

Si el horno está en uso cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará y no podrá volver a prenderse hasta que se reanude el suministro. Una vez restablecida la electricidad, tendrá que poner de nuevo en marcha la función del horno o el asador.

### LUZ DEL HORNO

OVEN LIGHT

La luz del horno se prende automáticamente al abrir la puerta. La luz del horno también puede PRENDERSE o APAGARSE manualmente pulsando el botón **OVEN LIGHT**.

#### NOTA :

- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo de autolimpieza. Después de completar el ciclo de autolimpieza, la luz del horno no se podrá encender hasta que el horno se haya enfriado por debajo de 500 °F (260 °C).

### HUMEDAD DEL HORNO

Mientras el horno se calienta, el cambio de temperatura del aire en el interior del horno podría generar la formación de gotas de agua sobre el cristal de la puerta. Estas gotas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.

### PAPEL DE ALUMINIO

**NO cubra nunca la base del horno con papel de aluminio**

El papel de aluminio también puede usarse para retener derrames. Para ello, coloque un pequeño trozo de papel de aluminio en una bandeja inferior varias pulgadas bajo la comida.

**NO cubra nunca por completo la bandeja con papel de aluminio.** Hacerlo obstruirá la circulación de aire caliente, obteniendo resultados de horneado deficientes.

ESPAÑOL

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DEL HORNO

Para evitar posibles quemaduras, introduzca las bandejas en la posición que desee antes de prender el horno.

### CÓMO AJUSTAR EL HORNO PARA HORNEAR O ASAR

Su horno no está diseñado para cocinar con la puerta abierta.

- BAKE** 1 Pulse el botón **BAKE**.
- 1 2 3** 2 Pulse los botones **numéricos** para ajustar la temperatura que desee.
- START** 3 Pulse el botón **START**.

Se mostrará en pantalla la palabra **BAKE** y **100 °**. Mientras el horno se calienta, la pantalla irá mostrando el cambio de temperatura. Sonará la melodía de aviso de precalentamiento y la luz del horno parpadeará.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de HORNEADO, pulse el botón **BAKE** y use los botones numéricos para introducir la nueva temperatura.

- 4 Chequee si los alimentos están bien cocinados al cumplirse el tiempo mínimo indicado en la receta. Cocine durante más tiempo si fuese necesario.

- CLEAR OFF** 5 Pulse el botón **CLEAR OFF** al completarse la cocción.

### SUGERENCIAS DE HORNEADO

#### EL TIPO DE MARGARINA AFECTARÁ AL RENDIMIENTO DEL HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear han sido elaboradas usando productos con alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si reduce la grasa, podría no obtener los mismos resultados para la receta que usando un producto con mayor contenido en grasa. La receta podría no salir bien si las tortas, pasteles, repostería, galletas o dulces se elaboran con margarinas de bajo contenido en grasa. A menor contenido en grasa de una margarina o mantequilla, más evidentes se hacen estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos con la etiqueta "margarina" contengan al menos un 80% de su peso en grasa. Las margarinas y mantequillas bajas en grasa, por otro lado, contienen menos grasa y más agua. El contenido con altos niveles de humedad de estas margarinas y mantequillas afecta a la textura y al sabor de los productos horneados. Para obtener los mejores resultados usando sus antiguas recetas favoritas, use margarina o mantequilla que contenga al menos un 70% de aceite vegetal.

### PRECALENTAMIENTO Y COLOCACIÓN DE OLLAS Y SARTENES

Precaliente el horno si la receta lo requiere. Para precalentar, ajuste el horno a la temperatura correcta. El precalentamiento es necesario al usar el horneado por convección y para obtener unos buenos resultados al hornear tortas, galletas, repostería y pan.

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1-1/2". Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones C y E (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig. 1, 2.

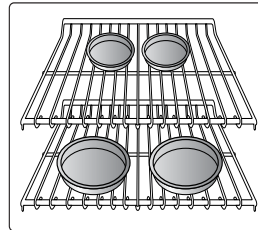


Fig. 1

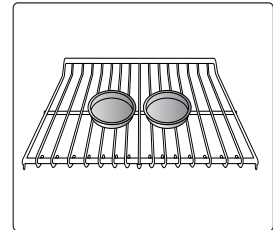


Fig. 2

| Tipo de alimento  | Posición de la bandeja |
|---|------------------------|
| Tortas congeladas (en bandeja)  | B o C                  |
| Bizcocho, bundt o pasteles  | C                      |
| Bollería, bizcochos, brownies, galletas, magdalenas, tortas por capas, pasteles | D                      |
| Estofados   | D                      |
| Asado   | A                      |

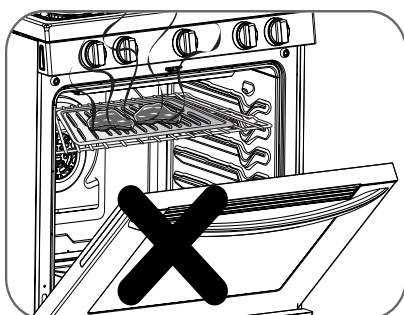
# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DEL HORNO

### CÓMO AJUSTAR EL HORNO PARA ASAR A LA PARRILLA

Su horno está diseñado para asar a la parrilla con la PUERTA CERRADA.

- 1 Colocar los alimentos sobre la parrilla de la bandeja de asado.
- 2 Cumpla con las posiciones recomendadas para las bandejas que se indican en la **guía de asado a la parrilla**.
- 3 La puerta del horno debe permanecer cerrada para comenzar a asar. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de asado.



**NOTA:** Si la puerta permanece abierta durante más de 15 segundos cuando se está usando el grill, el quemador se apagará. El quemador del grill volverá a encenderse automáticamente cuando se cierre la puerta.

**BROIL**

- 4 Toque el mando "**BROIL**" una vez para ajustar la posición "**Hi**" (Alta) y dos veces para la posición "**Lo**".

**START**

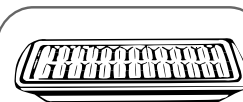
- 5 Pulse el botón **START**.

**CLEAR OFF**

- 6 Una vez finalizado el asado, pulse el botón **CLEAR OFF**.

Sirva la comida inmediatamente y deje la plancha fuera del horno para enfriarse durante la comida y así facilitar su limpieza.

Use el ajuste **LO Broil** de potencia baja para cocinar por completo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos en exceso.



Use siempre la plancha de la parrilla y la rejilla incluidas con su horno. Estos están diseñados para minimizar el humo y las salpicaduras, atrapando los jugos en la parte inferior cubierta de la plancha.

#### NOTA :

- Se puede producir un poco de humo durante el asado a la parrilla. Esto se considera normal.

ESPAÑOL

### **PRECAUCIÓN:**

- **NO** use la plancha de la parrilla sin su complemento.
- **NO** cubra de la bandeja del grill o parrilla con papel de aluminio. La grasa visible podría llegar a quemarse.
- Para prevenir el contacto de los alimentos con el quemador para asar y evitar que la grasa salpique, no use la rejilla de asado al asar a la parrilla.

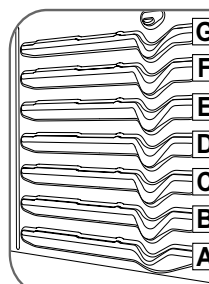
# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DEL HORNO

### GUÍA DE ASADO A LA PARRILLA

El tamaño, peso, grosor, temperatura de inicio y sus preferencias de cocción afectarán a los tiempos del asado a la parrilla.

La información recogida en esta guía tiene como base carnes a temperaturas refrigeradas.



El horno dispone de 7 posiciones para las bandejas.

| Alimento                                  | Cantidad y/o grosor                                    | Bandeja Posición | Tiempo para la primera cara (min.) | Tiempo para la segunda cara (min.) | Comentarios   |
|---|--|------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|
| <b>Carne picada</b><br>Bien hecha         | 1 libra (4 porciones) de 1/2 a 3/4" de grosor          | F                | 7~8                                | 5-6                                | Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 porciones a la parrilla al mismo tiempo.  |
| <b>Filetes de ternera</b><br>Poco hecha   | 1" de grosor   | F                | 7                                  | 5                                  | Los filetes de menos de 1" de grosor, se cocinan por dentro antes de dorarse. Se recomienda freír. Retire la grasa.   |
| En su punto                               | de 1 a 1 1/2 libra.                                    | F                | 12                                 | 5-6                                |   |
| Bien hecha                                |  | F                | 13                                 | 8-9                                |   |
| Poco hecha                                | 1 1/2" de grosor                                       | D                | 10                                 | 6-7                                |   |
| En su punto                               | de 2 a 2 1/2 libras.                                   | D                | 12-15                              | 10-12                              |   |
| Bien hecha                                |  | D                | 25                                 | 16-18                              |   |
| <b>Tocino</b>                             | 1/2 libra<br>(8 lonchas delgadas aprox.)               | D                | 8                                  | 3                                  | Colocar un una única capa.  |
| <b>Chuletas de cerdo</b><br>bien cocidas  | 2 (1/2" de espesor)                                    | D                | 10                                 | 8                                  | Retire la grasa.  |
|   | 2 (1" de espesor)                                      | D                | 13                                 | 8~9                                |   |
| <b>Chuletas de cordero</b><br>En su punto | 2 (1" de grosor) aprox.<br>de 10 a 12 onzas            | E                | 6                                  | 4-7                                | Retire la grasa.  |
| bien cocidas                              |  | E                | 10                                 | 10                                 |   |
| En su punto                               | 2 (1 1/2" de grosor) aprox.                            | E                | 10                                 | 4-6                                |   |
| bien cocidas                              | 1 libra  | E                | 17                                 | 12-14                              |   |
| <b>Pollo</b>                              | 1 entero<br>de 2 a 2 1/2 libras,<br>corte longitudinal | B                | 35-40                              | 25                                 | Unte cada cara con mantequilla derretida. Dorar primero con la cara con piel hacia abajo.   |
|   | 4 pechugas con hueso                                   | B                | 25-30                              | 10-15                              |   |
| <b>Colas de langosta</b>                  | 2-4<br>de 6 a 8 onzas cada una                         | C                | 13-16                              | No dar la vuelta.                  | Corte la parte de atrás de la cáscara. Abrir extendida. Unte con mantequilla derretida antes de dorar y a la mitad del tiempo de asado a la parrilla.             |
| <b>Filetes de pescado</b>                 | de 1/4 a 1/2" de espesor                               | E                | 7~8                                | 6                                  | Manipule y volteo con mucho cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea. Precaliente la parrilla para dorar más los alimentos. |
| <b>Rebanadas de jamón</b><br>(precocido)  | 1" de grosor   | C                | 10                                 | 5                                  | Aumente el tiempo entre 5 y 10 por cada cara para grosores de 1 1/2" o para jamón curado.   |
|   | 1/2" de grosor   | D                | 7                                  | 4                                  |   |

† El Departamento de Agricultura de los EE.UU. aconseja: "La ternera poco hecha es muy popular, pero cocinar la carne sólo a 140°F(60°C) puede permitir que ciertos organismos responsables de intoxicaciones alimenticias sobrevivan. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. junio de 1985.)

\* Examine la ilustración para obtener la descripción de las posiciones de la bandeja.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR

### CÓMO AJUSTAR EL RELOJ

El reloj debe estar a la hora para que las funciones de tiempo del horno funcionen correctamente. La hora no puede cambiarse durante un ciclo de horneado por temporizador o de autolimpieza.

**CLOCK**

- 1 Pulse una vez el botón **CLOCK** para ajustar.

**1 2 3**

- 2 Use los botones **numéricos** para introducir la hora. Pulse los botones numéricos según el orden de lectura de la hora. Por ejemplo, para ajustar la hora a las 12:12, pulse los botones numéricos **1, 2, 1 y 2** en este orden.

Si no pulsa los botones numéricos en un período de tiempo de 30 segundos tras pulsar el botón **CLOCK**, la pantalla vuelve a su ajuste original. Si esto ocurre, pulse el botón **CLOCK** y vuelva a introducir la hora.

**START**

- 3 Pulse el botón **START**.

Para chequear la hora cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente pulse el botón **CLOCK**.

### CÓMO CAMBIAR EL MODO HORARIO DEL RELOJ (12 Ó 24 H)

Su pantalla de control está ajustada en el formato horario de 12 horas. Se prefiere disponer del formato horario de 24 horas, siga los pasos expuestos a continuación.

**CLOCK**

- 1 Pulse el botón **CLOCK** durante 3 segundos.

**1 2**

- 2 Pulse el botón numérico **1** para establecer el formato horario de 12 horas y **2** para el de 24 horas.

**START**

- 3 Pulse el botón **START** para confirmar los cambios.

### CÓMO AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

El temporizador no controla las funciones del horno. El ajuste máximo para el temporizador es de 11 horas y 59 minutos.

**TIMER ON/OFF**

- 1 Toque el mando **TIMER ON/OFF** una vez para ajustar los minutos y los segundos, toque el mando dos veces para las horas y los minutos.

**1 2 3**

- 2 Toque el mando **numérico** para seleccionar la hora deseada.

La función de minutos y segundos permite ajustar un máximo de 59 minutos. Para ajustar tiempos superiores a 59 minutos, use la función de horas y minutos (toque el mando dos veces).

**NOTA:** Si cometiese un error, pulse el botón **TIMER ON/OFF** y comience de nuevo.

**TIMER ON/OFF**

- 3 Toque el mando **TIMER ON/OFF** para iniciar la cuenta atrás.

La función de minutos y segundos permite ajustar un máximo de 59 minutos.

Para ajustar tiempos superiores a 59 minutos, use la función de horas y minutos (toque el mando dos veces).

**NOTA:** Si no pulsa **TIMER ON/OFF**, la pantalla volverá a mostrar la hora.

**TIMER ON/OFF**

- 4 Cuando el temporizador llegue a :00, la pantalla mostrará el mensaje "End". El reloj emitirá 3 avisos cada 15 segundos hasta que pulse el botón **TIMER ON/OFF**.

**NOTA:** Si el tiempo restante no se indica en pantalla, consúltelo pulsando el botón **TIMER ON/OFF**.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR (continuación)

### CÓMO CANCELAR EL TEMPORIZADOR

Pulse el botón **TIMER ON/OFF**.

### CORTE DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Si la hora parpadea en pantalla, se ha producido un corte de suministro eléctrico. Deberá reiniciar la hora del reloj.

Pulse una vez el botón **CLOCK** para reiniciar. Introduzca la hora correcta pulsando los botones numéricos adecuados.

Pulse el botón **START**.

## USO DE LAS FUNCIONES DE HORNEADO Y ASADO POR TEMPORIZADOR

**NOTA:** Es posible que los alimentos perecederos (como la leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo) no puedan permanecer sin refrigerar más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente propicia la aparición de bacterias dañinas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor generado por el foco puede acelerar la aparición de bacterias.

### CÓMO AJUSTAR UN INICIO INMEDIATO Y UNA PARADA AUTOMÁTICA

El horno se prenderá inmediatamente y cocinará durante el período de tiempo escogido. El final del período de cocción, el horno se apagará automáticamente.

**BAKE** 1 Pulse el botón **BAKE**.

**1 2 3** 2 Pulse los botones **numéricos** para ajustar el horno a la temperatura que desee.

**COOK TIME** 3 Pulse el botón **COOK TIME**.

**NOTA:** Si su receta precisa precalentamiento, podría necesitar añadir tiempo adicional al tiempo de cocción.

**1 2 3** 4 Pulse los botones **numéricos** para ajustar el período de tiempo que desee para el tiempo de cocción. El tiempo de cocción puede ajustarse entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

Para introducir un tiempo de cocción de 1 hora y 30 minutos, toque **1, 3, 0**.

La temperatura para el horno y el tiempo de cocción introducidos se mostrarán en la pantalla.

**START** 5 Pulse el botón **START**.

El horno se **PRENDERÁ** y la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y el cambio de temperatura a partir de 100° F(38° C).

Cuando el horno alcance la temperatura que ha ajustado, se emitirá una melodía a modo de alarma de precalentamiento y la luz del horno parpadeará.

El horno continuará la cocción durante el período de tiempo establecido y, a continuación, se apagará automáticamente. Examine la sección "AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO".

Una vez apagado, la cocción se detendrá y sonará una melodía cada minuto hasta que se pulse **CLEAR OFF**.

**CLEAR OFF** 6 Pulse el botón **CLEAR OFF** para borrar la pantalla.

Saque la comida del horno. Recuerde que aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que permanezcan en el horno continuarán cocinándose.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LAS FUNCIONES DE HORNEADO Y ASADO POR TEMPORIZADOR (continuación)

### CÓMO AJUSTAR UN INICIO RETARDADO Y UNA PARADA AUTOMÁTICA

*El horno se prenderá a la hora establecida, cocinará durante un período de tiempo específico y, a continuación, se apagará automáticamente.*

Asegúrese de que el reloj está a la hora.

**BAKE**

- 1 Pulse el botón **BAKE**.

**1 2 3**

- 2 Pulse los botones **numéricos** para ajustar el horno a la temperatura que desee.

**COOK TIME**

- 3 Pulse el botón **COOK TIME**.

**NOTA:** Si su receta precisa precalentamiento, podría necesitar añadir tiempo adicional al tiempo de cocción.

**1 2 3**

- 4 Pulse los botones **numéricos** para ajustar el período de tiempo que desee para el tiempo de cocción.  
Para introducir un tiempo de cocción de 1 hora y 30 minutos, toque **1, 3, 0**.  
La temperatura para el horno y el tiempo de cocción introducidos se mostrarán en la pantalla.

**START TIME**

- 5 Pulse el botón **START TIME**.

**1 2 3**

- 6 Pulse los botones **numéricos** para ajustar la hora a la que desea que el horno se prenda y comience la cocción.

**START**

- 7 Pulse el botón **START**.

**NOTA:** Si desea verificar los períodos ajustados, pulse el botón **START TIME** para verificar la hora de inicio o el botón **COOK TIME** para verificar la cantidad de tiempo de horneado ajustado.

El horno se **PRENDERÁ** y la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y el cambio de temperatura a partir de 100° F (38° C).

Cuando el horno alcance la temperatura que ha ajustado, se emitirá una melodía a modo de alarma de precalentamiento y la luz del horno parpadeará.

El horno continuará la cocción durante el período de tiempo establecido y, a continuación, se apagará automáticamente a menos que ajuste la función Cook and Hold (cocinar y mantener). Examine la sección "AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO".

Una vez apagado el horno, emitirá un tono indicando la finalización del ciclo.

**CLEAR OFF**

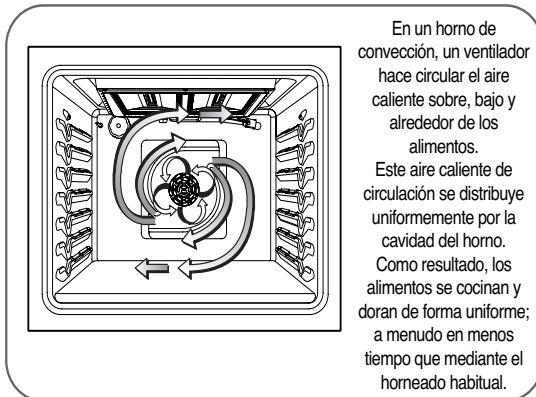
- 8 Pulse el botón **CLEAR OFF** para borrar la pantalla.  
Saque la comida del horno.  
Recuerde que aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que permanezcan en el horno continuarán cocinándose.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DEL HORNO DE CONVECCIÓN

El ventilador del horno de convección se apaga al abrir la puerta del horno. NO deje la puerta abierta durante períodos de tiempo prolongados durante la cocción por convección. Para ayudar a comprender la diferencia entre el horneado y asado por convección, y el horneado y asado tradicionales, a continuación se facilitan algunas instrucciones generales. El ventilador del horno y el quemador de horneado no funcionarán simultáneamente.

El ventilador y el quemador del horno tienen ciclos opuestos. Por ejemplo, durante el precalentamiento el ventilador no funcionará, pero una vez completado este, podrá escuchar funcionar el ventilador hasta que el quemador vuelva a prenderse. Esto se considera NORMAL.



### ASADO POR CONVECCIÓN

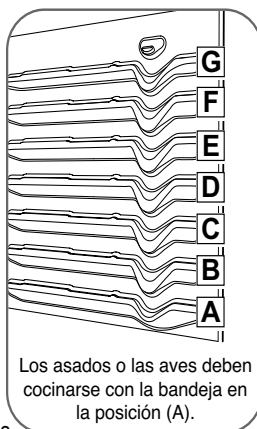
- Adecuado para grandes trozos tiernos de carne, sin cubrir.

El ventilador de convección hace circular el aire caliente de forma uniforme sobre y alrededor de los alimentos.

Usando la parrilla y la plancha de la parrilla incluidas, el aire caliente circulará sobre y alrededor de los alimentos asándolos.

El aire caliente sella los jugos rápidamente para conservar los alimentos jugosos y tiernos, al tiempo que permite que estos alcancen un apetecible dorado exterior.

La carne asada o las aves deben cocinarse con la bandeja en la posición (A).



### HORNEADO POR CONVECCIÓN

- Precaliente el horno. Examine Uso del horno, en la sección Precalentamiento y colocación de ollas y sartenes.
- Idóneo para alimentos cocinados en varias bandejas.
- Adecuado para grandes cantidades de alimentos horneados.
- Buenos resultados con galletas, bollería, brownies, magdalenas, bollitos de crema, panes dulces, bizcochos y panes. El ventilador de convección hace circular el aire caliente de forma uniforme sobre y alrededor de los alimentos.

### Instrucciones del anaquel asador

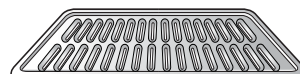
Al preparar las carnes para asar por convección, use la bandeja y la rejilla de asado junto con el anaquel asador. La bandeja de asado atraparà todos los derrames de grasa y la rejilla va a impedir las salpicaduras de grasa. El anaquel asador permitirá que circule el calor alrededor de la carne.

### ⚠ PRECAUCIÓN:

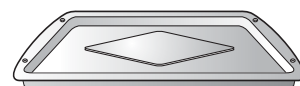
- **NO** utilice la parrilla de rostizado cuando ase.
  - Con el fin de prevenir que la carne toque el elemento asador, así como las salpicaduras de grasa.
1. Coloque el anaquel del horno al fondo o cerca de la posición del anaquel del fondo.
  2. Coloque la rejilla en la bandeja de asado. El anaquel de asado se ajusta en la rejilla de manera que permite que el aire calentado circule por debajo de los alimentos para lograr una cocción uniforme y ayuda a dorar mejor la parte de abajo. Cerciñese de que el anaquel de asado se asienta con seguridad en la rejilla de la bandeja de asado. **NUNCA USE** la bandeja de asado sin la rejilla. **NO** cubra la rejilla con papel de aluminio.
  3. Coloque los alimentos (el lado grasiento hacia arriba) en el anaquel de asado.
  4. Coloque la bandeja de asado en el anaquel del horno.



Anaquel para asar



Rejilla



Bandeja del asador



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DEL HORNO DE CONVECCIÓN (continuación)

### ADAPTACIÓN AUTOMÁTICA DE LA RECETAS

Puede usar sus recetas favoritas en el horno de convección.

Al usar el **HORNEADO POR CONVECCIÓN**, la función de **ADAPTACIÓN AUTOMÁTICA DE CONVECCIÓN** adaptará de forma automática la temperatura adecuada para el horneado habitual a la temperatura para el **HORNEADO POR CONVECCIÓN**. Esta función mostrará la temperatura real adaptada (reducida).



1 Pulse el botón **CONV. BAKE**.

1 2 3

2 Use los botones **numéricos**; introduzca la temperatura recomendada para la receta. La pantalla mostrará la temperatura introducida para su receta.



3 Pulse el botón **START**.

Aparecerá en pantalla el indicador **CONV. BAKE** y, a continuación, mostrará la temperatura adaptada. Una vez finalizado el precalentamiento, la pantalla mostrará la temperatura adaptada para el horno.



4 Pulse el botón **CLEAR OFF** al completarse el horneado.

- Use ollas y sartenes del tamaño recomendado en la receta.
- Ciertas instrucciones tomadas de los envases para estofados congelados, platos principales o productos horneados han sido elaboradas mediante hornos de convección comerciales. Para obtener los mejores resultados usando este horno, precaliente el horno y use la temperatura indicada en el envase para horneado habitual.

#### NOTA:

- Si un fabricante de alimentos proporciona instrucciones específicas para horneado por convección en el envase, programe la temperatura de **ADAPTACIÓN AUTOMÁTICA** de forma que la lectura de temperatura del horno precalentado sea la misma que la que aparece en las instrucciones del envase.

### UTENSILIOS DE ESTUFA PARA LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Antes de usar su horno por convección, cheque si sus utensilios de estufa permiten la circulación del aire en el horno. Si va a hornear con varias ollas o sartenes, deje espacio libre entre ellas. Así mismo, asegúrese de que las ollas y sartenes no entren en contacto entre ellas ni con las paredes del horno.

#### Papel y plástico

Los envases de papel y plástico resistentes al calor aptos para su uso en hornos tradicionales, pueden usarse en hornos de convección.

#### Metal y cristal

Cualquier utensilio de estufa funcionará en su horno de convección. Sin embargo, las ollas y sartenes de metal son las que más rápidamente se calientan y están recomendadas para el horneado por convección.

- En las ollas y sartenes oscuras o con acabado mate se horneará más deprisa que en ollas o sartenes con acabado brillante.
- En las ollas o sartenes de cristal o cerámica la cocción es más lenta.

Al hornear galletas, obtendrá los mejores resultados si usa una bandeja plana para galletas en lugar de un recipiente de bordes bajos.

Para recetas con pollo horneado, use un recipiente de paredes bajas. El aire caliente no puede circular correctamente alrededor de los alimentos en un recipiente de paredes altas.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DEL HORNO DE CONVECCIÓN (continuación)

### CÓMO AJUSTAR EL HORNO PARA HORNEAR O ASAR POR CONVECCIÓN



- 1 Pulse el botón **CONV. BAKE** o **CONV. ROAST**.



- 2 Pulse los botones **numéricos** para ajustar el horno a la temperatura que desee.



- 3 Pulse el botón **START**.

Para cambiar la temperatura del horno, pulse el botón **CONV. BAKE** o **CONV. ROAST** y, a continuación, el número para ajustar la nueva temperatura.

Cuando el horno empiece a calentarse, se mostrará el cambio de temperatura comenzando desde 100°F (38°C). Cuando el horno alcance la temperatura que ha ajustado, se emitirá una melodía a modo de alarma de precalentamiento y la luz del horno parpadeará.



- 4 Pulse el botón **CLEAR OFF** al finalizar.

#### NOTAS:

- Podrá oír un ventilador al cocinar por convección. El ventilador se detendrá al abrir la puerta, pero no el calor.
- El ventilador no comenzará a funcionar hasta que se alcance la temperatura de precalentamiento.

### HORNEADO DE VARIAS BANDEJAS

Como el aire caliente está circulando uniformemente por el horno, los alimentos pueden hornearse obteniendo excelentes resultados usando varias bandejas.

El horneado en varias bandejas podría incrementar el tiempo de cocción ligeramente para ciertos alimentos pero, por lo general, ahorrará tiempo.

Para hornear galletas, magdalenas, bollitos y otras masas de cocción rápida se obtienen buenos resultados usando varias bandejas.

Cuando tenga que usar 2 rejillas para cocinar alimentos de gran tamaño, coloque la primera rejilla en la posición C y la segunda rejilla en la posición E.

Cuando tenga que usar 3 rejillas para cocinar alimentos de gran tamaño, coloque la primera rejilla en la posición B, la segunda rejilla en la posición D y la tercera rejilla en la posición F.



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DEL HORNO DE CONVECCIÓN (continuación)

### GUÍA DE ASADO POR CONVECCIÓN

| Carnes                                       |   | Minutos/Lb. (450 g)                        | Temp. horno |             |             |
|--|---|--|-------------|-------------|-------------|
| <b>Ternera</b>                               | Costilla (3 a 5 lbs. / 1.4 a 2.3 kg)                            | Jugoso †                                   | 20–24       | 325°F/165°C |             |
|  |   | A punto                                    | 24–28       | 325°F/165°C |             |
|  |   | bien cocido                                | 28–32       | 325°F/165°C |             |
|  | Costilla sin hueso, lomo  | Jugoso †                                   | 20–24       | 325°F/165°C |             |
|  | A punto   | 24–28                                      | 325°F/165°C |             |             |
|  | bien cocido   | 28–32                                      | 325°F/165°C |             |             |
| Solomillo de carne vacuna                    | Jugoso †  | 10–14                                      | 325°F/165°C |             |             |
|  | A punto   | 14–18                                      | 325°F/165°C |             |             |
| Estofado (2½ a 3 lbs. / 1.1 a 1.4 kg)        |   | 35–45                                      | 300°F/150°C |             |             |
| <b>Cerdo</b>                                 | Con hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)                        |  | 23–27       | 325°F/165°C |             |
|  | Sin hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)                        |  | 23–27       | 325°F/165°C |             |
|  | Costillitas de cerdo (½ a 1”<br>1.3 a 2.5 cm de espesor)        | 2 costillitas                              | 30–35 total | 325°F/165°C |             |
|  |   | 4 costillitas                              | 35–40 total | 325°F/165°C |             |
| 6 costillitas                                |   | 40–45 total                                | 325°F/165°C |             |             |
| <b>Jamón</b>                                 | Enlatado (3 lbs. / 1.4 kg completamente cocido)                 |  | 14–18       | 325°F/165°C |             |
|  | Punta de paleta (5 lbs. / 2.3 kg completamente cocido)          |  | 14–18       | 325°F/165°C |             |
|  | Pierna (5 lbs. / 2.3 kg completamente cocido)                   |  | 14–18       | 325°F/165°C |             |
| <b>Cordero</b>                               | Con hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)                        | A punto                                    | 17–20       | 325°F/165°C |             |
|  |   | bien cocido                                | 20–24       | 325°F/165°C |             |
|  | Sin hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)                        | A punto                                    | 17–20       | 325°F/165°C |             |
|  |   | bien cocido                                | 20–24       | 325°F/165°C |             |
| <b>Mariscos</b>                              | Pescado, entero (3 a 5 lbs. / 1.4 kg a 2.3 kg)                  |  | 30–40 total | 400°F/205°C |             |
|  | Colas de langosta (6 a 8 oz. / 170 a 225 g cada una)            |  | 20–25 total | 350°F/175°C |             |
| <b>Aves</b>                                  | Pollo entero (2½ a 3½ / 1.1 a 1.4 kg)                           |  | 24–26       | 350°F/175°C |             |
|  | Gallinas de Cornualles, sin relleno (1 a 1½ lbs./ .45 a 1.4 kg) |  | 50–55 total | 350°F/175°C |             |
|  | Gallinas de Cornualles, rellenas (1 a 1½ lbs./ .45 a 1.4 kg)    |  | 55–60 total | 350°F/175°C |             |
|  | Pato (4 a 5 lbs. / 1.8 a 2.3 kg)                                |  | 24–26       | 325°F/165°C |             |
|  | Pavo, entero*   | Sin relleno (10 a 16 lbs. / 4.5 a 7.3 kg)  |             | 8–11        | 325°F/165°C |
|  |   | Sin relleno (18 a 24 lbs. / 8.2 a 10.9 kg) |             | 7–10        | 325°F/165°C |
| Pechuga de pavo (4 to 6 lbs. / 1.8 a 2.7 kg) |   |  | 16–19       | 325°F/165°C |             |

ESPAÑOL

\* Las aves rellenas generalmente requieren 30-45 minutos de tiempo adicional de cocción. Cubra las patas y la pechuga con papel metálico para evitar que la carne se oscurezca demasiado o se seque.

† El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos señala que “La carne poco cocinada es popular, pero se debe saber que cocinarla a tan solo 140°F(60°C) significa que ciertos organismos intoxicantes pueden sobrevivir.” (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide [Libro sobre alimentos seguros. Su guía de estufa]. USDA Rev. Junio 1985).

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LAS FUNCIONES DE HORNEADO Y ASADO POR CONVECCIÓN CON TEMPORIZADOR


### NOTAS:


- Podrá oír un ventilador al cocinar usando esta función. El ventilador se detendrá al abrir la puerta, pero no el calor.
- El ventilador no comenzará a funcionar hasta que se alcance la temperatura de precalentamiento.


- Es posible que los alimentos perecederos (como la leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo) no puedan permanecer sin refrigerar más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente propicia la aparición de bacterias dañinas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor generado por el foco puede acelerar la aparición de bacterias.

### CÓMO AJUSTAR UN INICIO INMEDIATO Y UNA PARADA AUTOMÁTICA


El horno se prenderá inmediatamente y cocinará durante el período de tiempo escogido. El final del período de cocción, el horno se apagará automáticamente.


 1 Pulse el botón **CONV. BAKE** o **CONV. ROAST**.

 2 Pulse los botones **numéricos** para ajustar el horno a la temperatura que desee.

 3 Pulse el botón **COOK TIME**.

**NOTA:** Si su receta precisa precalentamiento, podría necesitar añadir tiempo adicional al tiempo de cocción.

 4 Pulse los botones **numéricos** para ajustar el período de tiempo que desee para el tiempo de cocción. El tiempo de cocción puede ajustarse entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos. Para introducir un tiempo de cocción de 1 hora y 30 minutos, toque **1, 3, 0**. Aparecerán en pantalla la temperatura para el horno ajustada y el tiempo de cocción introducido.


 5 Pulse el botón **START**.

El horno se **PRENDERÁ** y la pantalla mostrará la cuenta atrás del tiempo de cocción y el cambio de temperatura a partir de 100° F(38° C).

Cuando el horno alcance la temperatura que ha ajustado, se emitirá una melodía a modo de alarma de precalentamiento y la luz del horno parpadeará.

El horno continuará la cocción durante el período de tiempo establecido y, a continuación, se apagará automáticamente. Examine la sección "AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO".

Una vez apagado, la cocción se detendrá y sonará una melodía cada minuto hasta que se pulse **CLEAR OFF**.

 6 Pulse el botón **CLEAR OFF** para borrar la pantalla. Saque la comida del horno. Recuerde que aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que permanezcan en el horno continuarán cocinándose.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LAS FUNCIONES DE HORNEADO Y ASADO POR CONVECCIÓN CON TEMPORIZADOR (continuación)

### COMO AJUSTAR UN INICIO RETARDADO Y UNA PARADA AUTOMÁTICA

El horno se prenderá a la hora establecida, cocinará durante un período de tiempo específico y, a continuación, se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj está a la hora.

**CONV. BAKE** o **CONV. ROAST**

- 1 Pulse el botón **CONV. BAKE** o **CONV. ROAST**.

**1 2 3**

- 2 Pulse los botones **numéricos** para ajustar el horno a la temperatura que desee.

**COOK TIME**

- 3 Pulse el botón **COOK TIME**.

**NOTA:** Si su receta precisa precalentamiento, podría necesitar añadir tiempo adicional al tiempo de cocción.

**1 2 3**

- 4 Pulse los botones **numéricos** para ajustar el período de tiempo que desee para el tiempo de cocción.  
Para introducir un tiempo de cocción de 1 hora y 30 minutos, toque **1, 3, 0**.  
Aparecerán en pantalla la temperatura para el horno ajustada y el tiempo de cocción introducido.

**START TIME**

- 5 Pulse el botón **START TIME**.

**1 2 3**

- 6 Pulse los botones **numéricos** para ajustar la hora a la que desea que el horno se prenda y comience la cocción.

**START**

- 7 Pulse el botón **START**.

**NOTA:** Si desea verificar los períodos ajustados, pulse el botón **START TIME** para verificar la hora de inicio o el botón **COOK TIME** para verificar la cantidad de tiempo de horneado ajustado.

Cuando el horno se **PRENDA** a la hora ajustada, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y la temperatura comenzará a cambiar empezando a partir de los 100° F (38° C).

Cuando el horno alcance la temperatura que ha ajustado, se emitirá una melodía a modo de alarma de precalentamiento y la luz del horno parpadeará.

El horno continuará la cocción durante el período de tiempo establecido y, a continuación, se apagará automáticamente. Examine la sección "AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO".

Una vez apagado, la cocción se detendrá y sonará una melodía cada minuto hasta que se pulse **CLEAR OFF**.

**CLEAR OFF**

- 8 Pulse el botón **CLEAR OFF** para borrar la pantalla.

Saque la comida del horno.  
Recuerde que aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que permanezcan en el horno continuarán cocinándose.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LA FUNCIÓN FAVORITOS

El botón **FAVORITE** se usa para grabar y recuperar los ajustes favoritos para sus recetas. Esta función permite almacenar un máximo de 3 configuraciones diferentes.

- 1 Introduzca los alimentos en el horno.

**FAVORITE**

- 2 Pulse una vez el botón **FAVORITES** para pan, dos veces para carne y tres veces para pollo. Aparecerá la temperatura predeterminada y parpadeará el indicador COOK.

| Categoría | Cómo escoger                               | Temp. predeterminada (puede cambiarse) | Modo de funcionamiento |
|-----------|--|--|------------------------|
| 1. Pan    | Pulse una vez el botón <b>FAVORITE</b> .   | 375° F(192° C)                         | Hornear                |
| 2. Carne  | Pulse dos veces el botón <b>FAVORITE</b> . | 325° F(165° C)                         | Asado por convección   |
| 3. Pollo  | Pulse 3 veces el botón <b>FAVORITE</b> .   | 350° F(175° C)                         | Asado por convección   |

La función de ajuste de favoritos podría usarse con la función **COOK TIME** (tiempo de cocción). Esta característica no funcionará con ninguna otra función, incluyendo **START TIME**.

**1 2 3**

- 3 Pulse los botones **numéricos** para ajustar el horno a la temperatura que desee en el período de 25 segundos. Esta temperatura quedará guardada para próximas ocasiones.

**START**

- 4 Pulse el botón **START**. Un aviso prolongado sonará 3 veces cuando el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada.

### NOTAS:

- Con esta función sólo se puede modificar y guardar la temperatura.
- La temperatura guardada permanecerá en la memoria aunque se produzca un fallo del suministro eléctrico.

## AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO

La función **CALENTAMIENTO** mantendrá el horno a una temperatura de 170°F(77°C). Esta función no es adecuada para recalentar alimentos fríos. La función de calentamiento mantendrá los alimentos cocinados calientes para servirlos hasta 3 horas después de haber finalizado la cocción. Pasadas 3 horas, la función de **CALENTAMIENTO** apagará el horno automáticamente. La función de calentamiento podría usarse sin ninguna otra función de cocción o una vez finalizada la cocción usando la función de **HORNEADO POR TEMPORIZADOR (CONV. BAKE, CONV. ROAST)** U **HORNEADO POR TEMPORIZADOR RETARDADO (CONV. BAKE, CONV. ROAST)**.

### CÓMO AJUSTAR LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO

**WARM**  
OPTIONS:  
HOLD 3 SEC.

- 1 Pulse el botón **WARM**.

**START**

- 2 Pulse el botón **START**.

**CLEAR OFF**

- 3 Para apagar la función de calentamiento, pulse el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento.

### CÓMO AJUSTAR LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO AL COCINAR CON TEMPORIZADOR

- 1 Ajuste la función de cocción que desee usar: **TEMPORIZADA (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)**, **TEMPORIZADA CON RETARDO (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)**. Examine la sección pertinente de la página anterior.

**START**

- 2 Pulse el botón **START**.

**WARM**  
OPTIONS:  
HOLD 3 SEC.

- 3 Pulse el botón **WARM**. El modo de **COCCIÓN Y CALENTAMIENTO** se ajusta para que se prenda automáticamente tras completar la **COCCIÓN POR TEMPORIZADOR** o la **COCCIÓN POR TEMPORIZADOR RETARDADA**.

**CLEAR OFF**

- 4 Para apagar la función de cocción y calentamiento, pulse el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento.

### NOTA:

Si toca **CLEAR OFF** antes de que se inicien las funciones de retardo, se cancelarán todas las configuraciones.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## AJUSTE DE LA FUNCIÓN SUBIR MASAS

La función para subir masas de mantiene un ambiente caliente para levantar productos de levadura de trigo fermentada antes del horneado.

- 1 Introduzca la masa cubierta en un plato dentro del horno, en la bandeja B o C.

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados, cubra la masa con un paño o envoltorio plástico (el plástico podría requerir sujeción bajo el envase para que el ventilador del horno no lo levante).

**PROOF**

- 2 Pulse el botón **PROOF**.  
PROOF se mostrará en pantalla.

**START**

- 3 Pulse el botón **START**.

**CLEAR  
OFF**

- 4 Al finalizar la el proceso de subida de masas, pulse **CLEAR OFF**.

Para evitar que la temperatura en el horno descienda y se alargue el tiempo de subida de masas, no abra la puerta del horno si no es necesario.

Verifique el pan con anticipación para evitar que la masa suba excesivamente.

### NOTAS:

- **NO** use el modo de subida de masa para calentar alimentos o para mantener caliente la comida. El temperatura de subida de masas del horno no es lo suficientemente alta como para mantener los alimentos a una temperatura segura. Use la función CALENTAMIENTO para mantener la comida caliente.
- La función para subir masas no funciona cuando la temperatura del horno es superior a 125° F(52° C). Cuando el horno esté caliente, se mostrará HOT en pantalla.

ESPAÑOL

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## FUNCIONES ESPECIALES DE CONTROL DE SU HORNO

Su nuevo control táctil dispone de funciones adicionales que podrá usar si lo desea.

Las siguientes páginas describen estas funciones y cómo activarlas.

Los modos de funciones especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora.

Permanecen en la memoria de control hasta que se repitan los pasos.

Cuando la pantalla muestre su elección, pulse el botón **START**.

Las funciones especiales permanecerán en la memoria tras un corte de suministro eléctrico.

### COMO AJUSTAR LA FUNCIÓN DE ADAPTACIÓN AUTOMÁTICA DE CONVECCIÓN

Al usar el horneado y el asado por convección, la función de adaptación automática de convección adapta las temperaturas de horneado tradicional introducidas a temperaturas de horneado por convección.

Esta función se activa de tal forma que la pantalla mostrará la temperatura real adaptada (reducida). Por ejemplo, si introduce una temperatura para una receta normal de 350° F(175° C) y pulsa el botón **START**, la pantalla mostrará la temperatura adaptada de 325° F(165° C)



- 1 Mantenga pulsado el botón **WARM** durante 3 segundos.
- 2 Pulse el botón **número 1** para HABILITAR o el **2** para DESHABILITAR.
- 3 Pulse el botón **START** para confirmar los cambios.



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## FUNCIONES ESPECIALES DE CONTROL DE SU HORNO

### CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO

Es posible que encuentre que su nuevo horno cocine de manera diferente al que tenía antes. Use su nuevo horno durante varias semanas para familiarizarse con él. Si aún considera que su nuevo horno está demasiado caliente o frío, puede ajustar el termostato.

**NO** use los termómetros comercializados en supermercados para verificar el ajuste de temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar entre 20 y 40 grados.

**NOTA:** Este ajuste no afectará a las temperaturas de asado a la parrilla ni de autolimpieza. El ajuste permanecerá en la memoria tras un corte de suministro eléctrico.

La temperatura del horno puede aumentarse (+) o reducirse (-) hasta 35° F ó 19° C.

### Para aumentar (+) el ajuste de temperatura



- 1 Mantenga pulsado el botón **WARM** durante 3 segundos. A continuación, pulse una vez el botón **WARM** y se mostrará el indicador "Adj".



- 2 Usando los botones **numéricos**, introduzca la cifra de temperatura que desea aumentar (+). Por ejemplo, para aumentar (+) la temperatura del horno 15, pulse 1 y 5.



- 3 Pulse el botón **START** para ajustar el aumento (+) de temperatura.

### Para reducir (-) el ajuste de temperatura



- 1 Mantenga pulsado el botón **WARM** durante 3 segundos. A continuación, pulse una vez el botón **WARM** y se mostrará el indicador "Adj".



- 2 Usando los botones **numéricos**, introduzca la cifra de temperatura que desea reducir (-). Por ejemplo, para reducir (-) la temperatura del horno 15, pulse 1 y 5.



- 3 Pulse de nuevo **WARM** y la reducción (-) de temperatura aparecerá en pantalla.



- 4 Pulse el botón **START** para ajustar el aumento (+) de temperatura.

**NOTA:** Una vez aumentada o reducida la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta su reajuste.

**NOTA:** El ajuste del termostato cambiará la temperatura para cocción, asado y cocción con convección y asado con convección.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## FUNCIONES ESPECIALES DE CONTROL DE SU HORNO

### CÓMO ESCOGER EL IDIOMA

El control de su horno está ajustado en inglés, pero puede cambiar el idioma de la pantalla a español o francés.



- 1 Pulse el botón **WARM** durante 3 segundos. A continuación, pulse dos veces el botón **WARM** y se mostrará el indicador “Lng”.



- 2 Pulse el botón **numérico 1** para inglés, **2** para español ó **3** para francés.



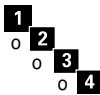
- 3 Pulse el botón **START** para confirmar los cambios.

### CÓMO AJUSTAR EL VOLUMEN DE LOS AVISOS

La función de volumen de los avisos le permitirá ajustar los avisos a un volumen más aceptable. Existen cuatro niveles posibles para el volumen: fuerte, normal, bajo y silenciado.



- 1 Pulse el botón **WARM** durante 3 segundos. A continuación, pulse 4 veces el botón **WARM** y se mostrará el indicador “BEEP”.



- 2 Pulse el botón **numérico 1** para escoger el nivel FUERTE, **2** para NORMAL, **3** para BAJO ó **4** para SILENCIADO.



- 3 Pulse el botón **START** para confirmar los cambios.

### CÓMO AJUSTAR LA ACTIVACIÓN/ DESACTIVACIÓN DE LA LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

La luz interior del horno se prende automáticamente al abrir la puerta del mismo.

Al alcanzar la temperatura de ajuste tras el precalentamiento, el horno notifica el fin del período de precalentamiento haciendo parpadear la lámpara del horno hasta que la puerta es abierta.

Puede activar o desactivar la función de luz inteligente del horno. Se encuentra activada de forma predeterminada.



- 1 Pulse el botón **WARM** durante 3 segundos. A continuación, pulse 3 veces el botón **WARM** y se mostrará el indicador “PrE”.



- 2 Pulse el botón **número 1** para ACTIVAR ó **2** para DESACTIVAR.



- 3 Pulse el botón **START** para confirmar los cambios.

### CÓMO ESCOGER LA TEMPERATURA EN GRADOS FAHRENHEIT O CENTÍGRADOS

El control de su horno está ajustado para usar temperaturas en grados Fahrenheit, pero puede cambiar las unidades para usar grados Centígrados.



- 1 Pulse el botón **WARM** durante 3 segundos. A continuación, pulse 5 veces el botón **WARM** y se mostrará el indicador “Unit”.



- 2 Pulse el botón **numérico 1** para F (Fahrenheit) ó **2** para C (Centígrados).



- 3 Pulse el botón **START** para confirmar los cambios.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LA GAVETA DE CALENTAMIENTO ELÉCTRICA

(en algunos modelos)

La gaveta de calentamiento mantendrá calientes los alimentos cocinados a la temperatura idónea para servirlos. Introduzca siempre alimentos calientes.

### CÓMO USAR LA GAVETA DE CALENTAMIENTO



1 Pulse el botón **WARM DRAWER SET/OFF**. Empezará a parpadear el indicador **“WARMER”**.



2 En los botones numéricos, pulse 1 para bajo, 2 para medio ó 3 para alto. El cajón calentador empezará a calentarse cuando al oprimir la tecla numerica.

Para cancelar, pulse el botón **“WARM DRAWER SET/OFF”**.

#### NOTAS:

- Pulsar el botón **CLEAR OFF** no apaga la gaveta de calentamiento.
- La gaveta de calentamiento no puede ser usada durante el ciclo de autolimpieza.
- La gaveta de calentamiento dispone de tres ajustes: 1, 2 y 3. Estos ajustes mantienen diferentes niveles de temperatura en la gaveta de calentamiento.
- La gaveta de calentamiento se apagará automáticamente pasadas 3 horas.

| Botón numérico | Ajuste            |
|----------------|-------------------|
| 1              | Bajo (tortas)     |
| 2              | Medio (estofados) |
| 3              | Alto (carnes)     |

### AL USAR LA GAVETA DE CALENTAMIENTO

La gaveta de calentamiento mantendrá calientes los alimentos cocinados a la temperatura idónea para servirlos. Introduzca siempre alimentos calientes.

**NO recubra la gaveta de calentamiento, la olla o sartén con papel de aluminio. El aluminio es un excelente aislante térmico y atraparé el calor debajo. Esto alterará el rendimiento de la gaveta y podría dañar el acabado interior.**

**Permita que la gaveta de calentamiento se precaliente durante un período de 25 minutos aproximadamente.**

- **NO** introduzca líquidos o agua en la gaveta de calentamiento.
- Cubra los alimentos húmedos con una tapa o papel de aluminio.
- Deje sin cubrir los alimentos crujientes.
- Los alimentos deben mantenerse en su recipiente de cocción o transferirse a un plato para servir que sea resistente al calor.

### ⚠ PRECAUCIÓN:

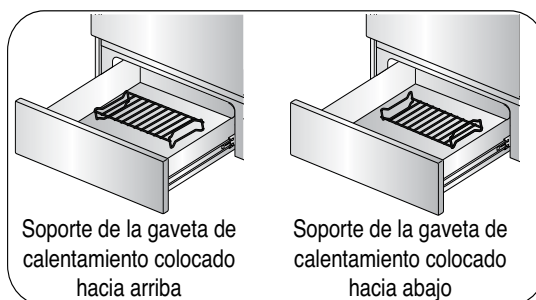
Los recipientes de plástico o la película plástica se derretirán si entran en contacto directo con la gaveta, la sartén, la olla o un utensilio caliente. El plástico derretido podría no poder eliminarse, circunstancia que no queda cubierta por la garantía.

- Retire las cucharas de servir, etc., antes de introducir los recipientes en la gaveta de calentamiento.

### DISPOSICIÓN DE LAS POSICIONES DEL SOPORTE DE LA GAVETA DE CALENTAMIENTO

**El soporte puede usarse de dos maneras:**

- Colocado hacia arriba permite introducir alimentos de poca altura tanto debajo como sobre el soporte (por ejemplo, panecillos o bizcochos en la parte superior y una cazuela en la parte inferior).
- Colocado hacia abajo permite colocar alimentos ligeros y utensilios de estufa vacíos (por ejemplo, panecillos o repostería y cenas) sobre el soporte. Ajuste el soporte de la gaveta de calentamiento en cualquiera de las posiciones que se indican en la figura.



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LA GAVETA DE CALENTAMIENTO ELÉCTRICA

(en algunos modelos)

### CUADRO DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA

Para mantener calientes distintos tipos de alimentos, ajuste el control según el alimento que requiera la máxima temperatura.

- La temperatura, el tipo y cantidad de comida y el tiempo, afectarán a la calidad de los alimentos.
- Los alimentos en utensilios de cristal y cerámica vitrificada resistentes al calor podrían necesitar un ajuste del control más alto que al usar utensilios de metal.
- La apertura frecuente de la gaveta permite que se salga el aire caliente y la comida se enfríe.
- Dé tiempo extra para que la temperatura interior de la gaveta se estabilice tras introducir artículos.
- Al introducir grandes cantidades, podría ser necesario usar un ajuste más alto para la gaveta de calentamiento y cubrir alguno de los alimentos cocinados.
- **NO** use envases de plástico o la película plástica.

| Ajuste de control | Tipo de alimento  |
|-------------------|---|
| 1(Bajo)           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Panecillos (blandos)</li><li>• Platos vacíos</li></ul>  |
| 2(Medio)          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Salsas</li><li>• Huevos</li><li>• Bizcochos</li><li>• Repostería</li><li>• Asados (ternera, cerdo, cordero)</li><li>• Estofados</li><li>• Verduras</li><li>• Panecillos (duros)</li></ul> |
| 3(Alto)           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tocino</li><li>• Aves</li><li>• Pizza</li><li>• Carne de hamburguesas</li><li>• Chuletas de cerdo</li><li>• Frituras</li></ul>  |

### **⚠ PRECAUCIÓN:**

**NO** deje los alimentos en la gaveta de calentamiento durante más de dos horas.

### VOLVER A HACER CRUJIENTES ALIMENTOS YA BLANDOS

- Introduzca los alimentos en platos o recipientes de pared baja.
- Precaliente usando el ajuste 1.
- Verifique si están ya crujientes tras 45 minutos. Añada tiempo si fuese necesario.

### PARA CALENTAR CUENCOS Y PLATOS PARA SERVIR

Para calentar ollas y platos para servir, ajuste el control en el 1.

- Use sólo platos resistentes al calor.
- Si desea calentar porcelana, verifique la máxima tolerancia al calor proporcionada por el fabricante de los platos.
- Puede calentar platos vacíos para servir mientras precalienta la gaveta.

### **⚠ PRECAUCIÓN:**

Use guantes de estufa o de horno para extraer los platos calientes. Los platos estarán calientes.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

### ANTES DE REALIZAR UN CICLO DE LIMPIEZA

Cuando realice un ciclo de autolimpieza, se recomienda abrir la ventana de la cocina o bien usar un ventilador o la campana extractora.

Extraiga del horno las rejillas, plancha de la parrilla, la parrilla, todos los utensilios de estufa, termómetros y papel de aluminio: no podrán resistir las elevadas temperaturas del ciclo de limpieza.

**IMPORTANTE:** La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los humos generados durante el proceso de autolimpieza de algunos hornos. Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.



### NOTAS:

- La suciedad del marco frontal del horno y del exterior de la junta de la puerta deben limpiarse a mano. Limpie estas zonas con agua caliente, estropajos jabonosos o limpiadores como Soft Scrub\*. Enjuague bien con agua limpia y seque.
- **NO** limpie la junta de la puerta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no es resistente a la abrasión. Es imprescindible que la junta permanezca intacta. Si advierte que está desgastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie cualquier derrame grande de la base del horno.
- Asegúrese de que la cubierta del foco de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz del horno esté apagada.
- Preste atención al abrir el horno cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno podría continuar caliente.

ESPAÑOL

### CÓMO AJUSTAR EL HORNO PARA REALIZAR LA LIMPIEZA

**SELF CLEAN**

- 1 Toque el mando **SELF CLEAN** una vez para realizar el ciclo de 3 horas, dos veces para el ciclo de 2 horas, o tres veces para el ciclo de 4 horas.  
Se recomienda usar un ciclo de autolimpieza de 3 horas para realizar una limpieza pequeña, para eliminar derrames. Se recomienda usar un ciclo de AUTOLIMPIEZA de 4 horas para eliminar hornos excesivamente sucios.

**START**

- 2 Pulse el botón **START**.

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante de limpieza. No podrá abrir la puerta del horno hasta que descienda por debajo de la temperatura de desbloqueo y se apague la luz **DOOR LOCKED**.

El horno se apaga automáticamente al finalizar el ciclo de limpieza.

- 3 Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, la puerta se desbloqueará automáticamente.
- El indicador **DOOR LOCKED** parpadeará y el control del horno le indicará si ha ajustado el ciclo de limpieza olvidando cerrar la puerta del horno.
  - Para detener el ciclo de limpieza, pulse el botón **CLEAR OFF**. Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, indicativa de que el horno está por debajo de la temperatura de bloqueo, abra la puerta.




# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

La puerta del horno debe cerrarse y todos los controles ajustarse correctamente para que el ciclo se realice de forma correcta.

### CÓMO RETARDAR EL INICIO DE LA LIMPIEZA

Asegúrese de que el reloj está en hora.

-  1 Pulse el botón **SELF CLEAN**.  
Escoja el período de autolimpieza deseado pulsando el botón **SELF CLEAN**.
-  2 Pulse el botón **START TIME**.  
Introduzca la hora de inicio del ciclo de autolimpieza que desea mediante los botones numéricos.
-  3 Pulse el botón **START**. "DELAY" y "CLEAN" permanecerán activados.

La puerta se bloquea automáticamente.  
La pantalla mostrará la hora de inicio. El ciclo de autolimpieza se pondrá en marcha automáticamente a la hora ajustada. A esa hora, el icono "DELAY" se apagará. No podrá abrir la puerta del horno hasta que la temperatura descienda por debajo del nivel de bloqueo.

### **ADVERTENCIA:**

Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del electrodoméstico puede alcanzar altas temperaturas al tacto. NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico.

El horno se apaga automáticamente al finalizar el ciclo de limpieza.

- Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, la puerta se desbloqueará automáticamente.
- El indicador **DOOR LOCKED** parpadeará y el control del horno le indicará si ha ajustado el ciclo de limpieza olvidando cerrar la puerta del horno.
- Para detener el ciclo de limpieza, pulse el botón **CLEAR OFF**. Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, indicativa de que el horno está por debajo de la temperatura de bloqueo, abra la puerta.

### **PRECAUCIÓN:**

- **NO** recubra las paredes, las rejillas ni la base del horno, ni ninguna otra parte de la estufa de gas con papel de aluminio.  
Hacerlo afectará la distribución del calor, produciendo resultados deficientes en el proceso de cocción y provocando daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- Preste atención al abrir la puerta cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno podría continuar A ALTA TEMPERATURA.
- La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los humos generados durante el proceso de autolimpieza de algunos hornos. Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.

### TRAS REALIZAR UN CICLO DE LIMPIEZA

- Podría encontrar ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo cuando el horno se enfríe.
- Si las manchas blancas permanecen, elimínelas con un estropajo jabonoso y enjuague por completo con una mezcla de agua y vinagre.
- Estos depósitos son, habitualmente, residuos de sal que no pueden eliminarse mediante el ciclo de limpieza.
- Si el horno no está limpio tras un ciclo de limpieza, repítalo.
- No podrá cocinar con el horno hasta que se haya enfriado lo suficiente como para que la puerta se desbloquee.
- Durante el ciclo de autolimpieza del horno, podrá pulsar el botón **CLOCK** para examinar la hora. Para volver a la cuenta regresiva del ciclo de limpieza, pulse el botón **COOK TIME**.
- Si las bandejas se volvieron difíciles de deslizar, aplique un poco de aceite vegetal o aceite de estufa en un papel de estufa y frote los bordes de las bandejas del horno con él.

# CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

## CUIDADO Y LIMPIEZA

**Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y de que todas las superficies estén frías antes de proceder a la limpieza de cualquier parte de la estufa de gas.**



*Si retira la estufa de gas para llevar a cabo labores de limpieza, de servicio o por cualquier otro motivo, asegúrese de volver a instalar correctamente el dispositivo antivuelco al volver a colocar la estufa en su sitio.*



*No hacerlo podría hacer que la estufa se vuelque provocando lesiones.*

### **PRECAUCIÓN:**

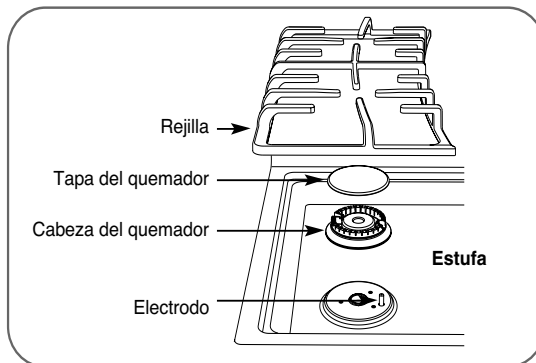
- **NO** desmonte ninguna pieza de la estufa hasta que se haya enfriado por completo y su manipulación sea segura.
- **NO** ponga en funcionamiento los quemadores sin que todas las piezas de los quemadores y las rejillas estén en colocadas en su sitio.

El electrodo del generador de chispas queda expuesto al desmontar la cabeza del quemador. Al girar la perilla de uno de los quemadores hasta la posición **LITE**, se activarán las chispas de todos los quemadores. No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido.

ESPAÑOL

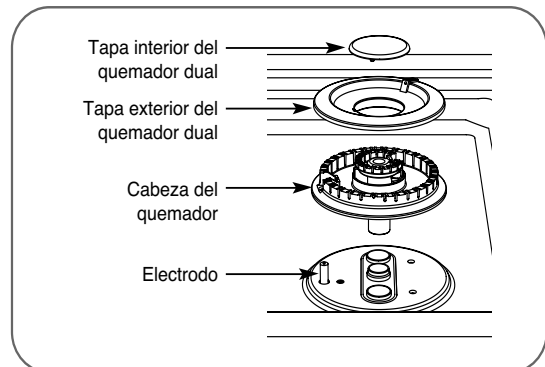
### **MONTAJE DE LOS QUEMADORES SELLADOS**

Apague todas las perillas de control antes de desmontar las piezas del quemador. Las rejillas, tapas y las cabezas del quemador pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza. Los electrodos no son desmontables.



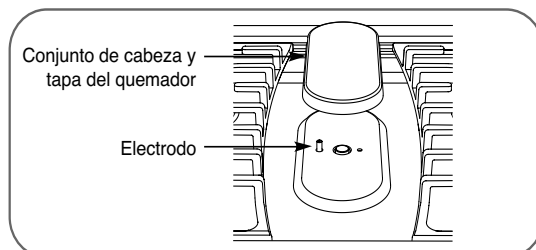
### **MONTAJE DEL QUEMADOR EXTRA DUAL** (en algunos modelos)

La cabeza del quemador, la tapa exterior y la interior pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza. El electrodo del quemador no es desmontable.



### **MONTAJE DEL QUEMADOR OVAL**

El conjunto de la tapa y de la tapa interior del quemador oval pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza. El electrodo del quemador no es desmontable.



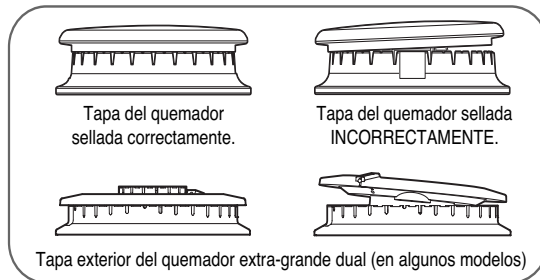
# CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

## TAPAS Y CABEZAS DE LOS QUEMADORES

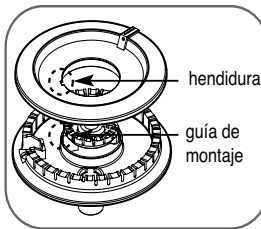
- **NO** use lija sobre el producto para limpiarlo.

### TAPAS DE LOS QUEMADORES

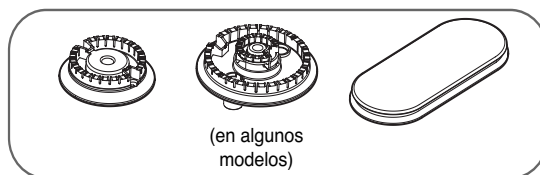
Desmonte cuando estén fríos. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia. Puede restregar con un estropajo de plástico para eliminar las partículas de comida quemadas.



Para colocar correctamente la tapa exterior del quemador extra-grande dual, asegúrese de que la hendidura que se encuentra en la tapa del quemador quede situada sobre la guía de montaje de la cabeza del quemador.



### CONJUNTO DE LAS CABEZAS DE LOS QUEMADORES Y LA CABEZA/TAPA DEL QUEMADOR OVAL (CENTRAL)



Las cabezas de los quemadores y el montaje de la cabeza/tapa del quemador oval son desmontables. Sencillamente desmóntelos extrayéndolos de la estufa de gas para proceder a su limpieza. Los orificios situados en las cabezas de los quemadores deben mantenerse limpios en todo momento para obtener una llama uniforme y libre de obstáculos. Unas tomas o electrodos obstruidos o sucios no permitirán que los quemadores funcionen correctamente. Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría resultar dañado.

Deberá limpiar las tapas y cabezas de los quemadores de forma habitual, especialmente tras derrames importantes que puedan obstruir las aperturas. Desmonte cuando estén fríos.

Para eliminar los restos de comida quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20 ó 30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.

### NOTAS:

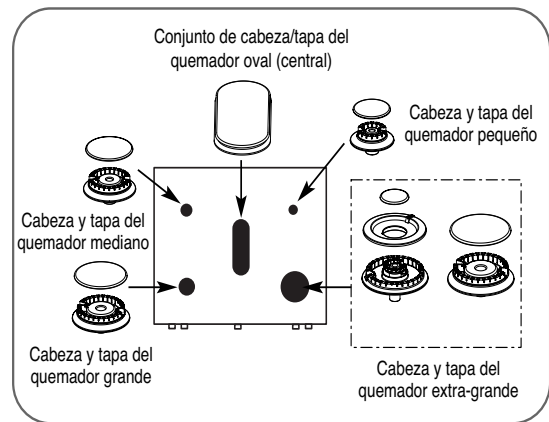
- **NO** use estropajos metálicos o polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- Los quemadores no se prenderán si la tapa está desmontada.

### TRAS LA LIMPIEZA

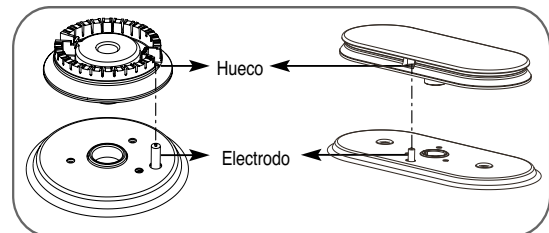
Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores en su sitio, sacuda el exceso de agua y séquelos por completo.

### MONTAJE

Vuelva a montar las cabezas y tapas de los quemadores sobre los electrodos de la estufa en su posición correcta, según su tamaño.



Asegúrese de colocar el hueco de la cabeza del quemador sobre el electrodo.





# CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

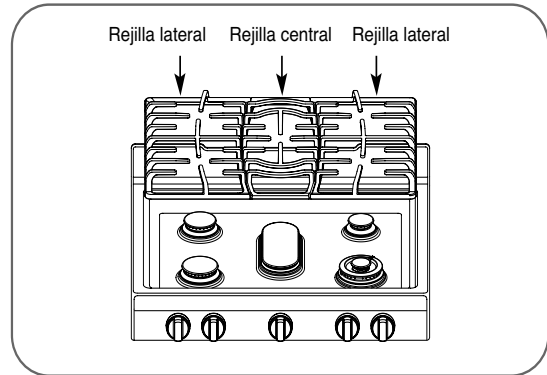
## REJILLAS

Su estufa de gas dispone de tres rejillas profesionales.

Para lograr la máxima estabilidad, estas rejillas deberán usarse sólo en su posición correcta; las dos rejillas laterales pueden intercambiarse del lateral izquierdo al derecho y de la parte frontal a la posterior.

**NO** prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

Aunque son duraderas, las rejillas perderán gradualmente su brillo aunque les aplique los mejores cuidados.



ESPAÑOL

## LIMPIEZA

Desmonte cuando estén frías. Las rejillas deben limpiarse con regularidad y, por su puesto, tras producirse derrames. Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia. Al volver a colocar las rejillas, asegúrese de que quedan ajustadas de forma segura sobre los quemadores. Vuelva a colocar las rejillas de tal forma que los arcos continuos de los nervios centrales de todas ellas queden integrados. Las rejillas se pueden lavar en el lavavajillas.

**NOTA: NO** limpie las rejillas usando la función de autolimpieza de un horno.



El aspecto puede variar.  
Las rejillas se pueden lavar en el lavavajillas.

## SUPERFICIE DE LA ESTUFA

Para evitar daños en la superficie de esmalte de porcelana de la estufa y prevenir la pérdida de brillo, limpie rápidamente los derrames que se produzcan. Los alimentos con alto índice de acidez (tomates, col fermentada, zumos de fruta, etc.) o con un alto contenido en azúcar pueden producir pérdidas de brillo puntuales si no se eliminan los residuos. Cuando la superficie se haya enfriado, lávela y enjuáguela.

Para eliminar otro tipo de derrames como salpicaduras de aceite, etc., lave la superficie con agua y jabón cuando se haya enfriado. Enjuague a continuación y sáquele brillo con un paño seco.

**NOTA: NO** levante la placa de la estufa. Levantar la placa de la estufa puede ocasionar daños o un funcionamiento incorrecto.

# CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

## SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

**NO use estropajos metálicos: arañarán la superficie.**

Para limpiar superficies de acero inoxidable, use agua jabonosa caliente o un limpiador o abrillantador para acero inoxidable. Limpie siempre la superficie en la dirección de la textura. Siga las instrucciones del limpiador para llevar a cabo la limpieza de la superficie de acero inoxidable.

Para resolver dudas relativas a la compra de limpiadores o abrillantadores para electrodomésticos de acero inoxidable o para encontrar un distribuidor cercano, póngase en contacto con nuestro número gratuito de atención al cliente:

**1-800-243-0000**

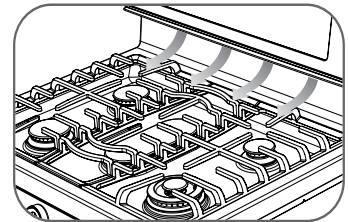
o visite nuestra web:  
[us.lgservice.com](http://us.lgservice.com)

## CONDUCTOS DE VENTILACIÓN DE AIRE DEL HORNO

**NO bloquee nunca los orificios de ventilación (aberturas de aire) de la estufa de gas.**

Proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa de gas funcione con una combustión adecuada.

Las aberturas de aire están situadas en la parte posterior de la estufa, en la parte superior y en la base de la puerta del horno y en la base de la estufa de gas, bajo la gaveta de calentamiento.



## PANEL DE CONTROL

Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.

También puede usar un limpiacristales.

Elimine la suciedad incrustada con agua caliente jabonosa. No use abrasivos de ningún tipo.

**NOTA:** Para evitar activar el panel de control durante las labores de limpieza, desenchufe la estufa de gas.

## PANEL FRONTAL Y MANDOS MÚLTIPLES

Se recomienda limpiar el panel de control cada vez que use el horno. Use un paño húmedo para limpiar y enjuagar. Para limpiar, use un detergente suave y agua en una solución 50/50 de vinagre y agua. Para enjuagar, use agua limpia. Seque y dé brillo con un paño suave.

**NO** use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de plástico ni limpiadores para hornos sobre el panel de control; podría dañar su acabado.

**NO** intente doblar las perillas tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, ni colgando una toalla ni ningún otro objeto pesado de ellos.

Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.

Las perillas de control pueden desmontarse para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que las perillas están en posición **OFF** y tire de ellos en línea recta para separarlos de su espiga y llevar a cabo la limpieza.

Para volver a instalar las perillas, asegúrese de que su posición **OFF** quede centrada en la parte superior y deslice el mando dentro de su espiga.



# CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

ESPAÑOL

## PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno es desmontable, pero pesada. Podría necesitar ayuda para desmontar y montar la puerta.

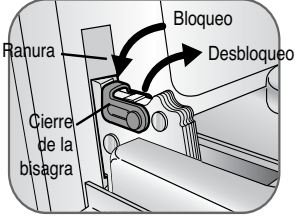
**⚠ PRECAUCIÓN:**

- Tenga cuidado al desmontar y levantar la puerta.
- NO levante la puerta usando la agarradera.
- La puerta es muy pesada.

### PARA DESMONTAR LA PUERTA

**Paso. 1**  
Abra la puerta por completo.

**Paso. 2**  
Empuje los cierres de las bisagras hacia abajo, en la dirección del marco de la puerta, en la posición de desbloqueo.



**Paso. 3**  
Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.

**Paso. 4**  
Cierre la puerta hasta la posición de desmontaje de la puerta, a unos 5 grados aproximadamente.



**Paso. 5**  
Levante la puerta hacia arriba y hacia fuera hasta que el brazo de la bisagra quede liberado de la ranura.

### PARA LIMPIAR EL INTERIOR DE LA PUERTA

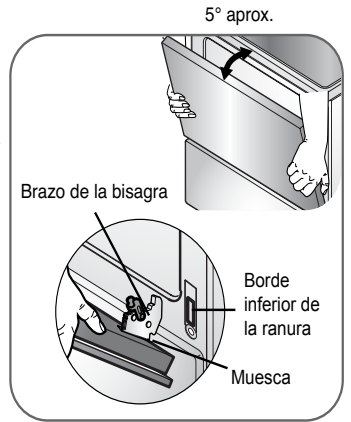
- NO permita que se introduzca una cantidad excesiva de agua dentro de los orificios y las ranuras de la puerta.
- Como la zona interior de la junta frontal de la cavidad se limpia durante el ciclo de autolimpieza, no es necesario limpiarla a mano.
- La zona exterior de la junta puede limpiarse con un estropajo de plástico jabonoso.

### PARA MONTAR LA PUERTA

**Paso. 1**  
Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.

**Paso. 2**  
Con la puerta dispuesta en el mismo ángulo que en la posición de desmontaje, asiente la muesca del brazo de la bisagra dentro del borde de la base de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar asentada por completo dentro de la base de la ranura.

**Paso. 3**  
Abra la puerta por completo. Si la puerta no abre por completo, la muesca no está asentada correctamente en la base del borde de la ranura.



**Paso. 4**  
Empuje los cierres de las bisagras contra el marco frontal de la cavidad del horno, en su posición de bloqueo.

**Paso. 5**  
Cierre la puerta del horno.



### PARA LIMPIAR EL EXTERIOR DE LA PUERTA

- Use jabón y agua para limpiar a profundidad la parte superior, los laterales y el frontal de la puerta del horno. Enjuagar bien. También podría necesitar un limpiacristales para limpiar el exterior del cristal de la puerta.
- Los derrames de marinados, zumos de fruta, salsas de tomate y jugos para asados contienen ácidos que podrían producir decoloración, por lo que deben eliminarse de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, límpiela y enjuáguela.
- NO use limpiadores para horno, polvos limpiadores o abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.

# CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

## BASE DEL HORNO

La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana.

Para facilitar la limpieza, proteja la base del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear galletas en la bandeja situada debajo de la que se está utilizando para cocinar.

Esto es particularmente importante al hornear tortas de fruta u otros alimentos con altos contenidos de acidez. Los rellenos de fruta caliente u otros alimentos con alto contenido de acidez (como tomates, coles fermentadas y salsas con vinagre o zumo de limón) podrían corroer y dañar la superficie de porcelana esmaltada, por lo que deben eliminarse de inmediato.

**NO** use papel de aluminio en la base de la estufa del horno. Hacerlo podría dañar la cavidad del horno.

También puede bloquear el flujo de aire de quemador provocando una distribución deficiente del calor.

Para limpiar los derrames, use jabón y agua, un limpiador abrasivo o un estropajo jabonoso.

Enjuague bien para eliminar cualquier resto de jabón antes del ciclo de autolimpieza.

## PLANCHA DE LA PARRILLA Y PARRILLA

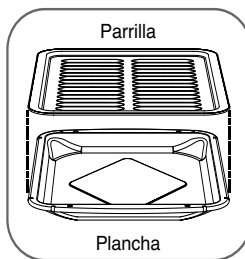
Tras asar a la parrilla, retirar la plancha del horno.

Retire la parrilla de la plancha.

Vierta con cuidado la grasa de la plancha en un recipiente adecuado.

Lave y enjuague la plancha y la parrilla en agua caliente con un estropajo jabonoso o de plástico.

Si hay comida quemada en la bandeja o parrilla de asado, pulverice detergente sobre la bandeja o la rejilla y déjelas en remojo. Use papel de cocina o una manopla con agua caliente para limpiarlas.



### NOTAS:

- Tanto la plancha como la parrilla pueden limpiarse con un limpiador de hornos comercial.
- Tanto la plancha como la parrilla se pueden lavar en el lavavajillas.
- **NO** guarde una plancha ni una parrilla sucia en ninguna parte del horno.
- **NO** limpie la plancha ni la parrilla mediante el ciclo de autolimpieza.

# CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

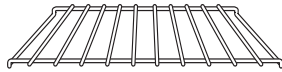
## BANDEJAS DEL HORNO Y SOPORTES DE LA GAVETA

Si su horno está equipado con bandejas de níquel, retírelas del horno antes de que comience el ciclo de autolimpieza.

Para limpiar las bandejas de níquel, use un limpiador abrasivo.

Tras la limpieza, enjuague las bandejas con agua limpia y séquelas con un paño limpio.

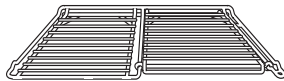
Siempre que las bandejas se vuelvan difíciles de deslizar, limpie sus bordes o sus soporte en el horno con aceite vegetal.



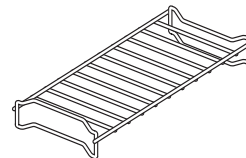
Bandeja de rostizado (algunos modelos)



Anaqueles (estandar) pesada



Bandeja dividida (algunos modelos)



Anaqueles del cajón de calentamiento (algunos modelos)

## REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios.

Esta se prende al abrir la puerta del horno.

Al cerrar la puerta del horno, pulse el botón OVEN LIGHT para PRENDERLA o APAGARLA.

Ésta no funciona durante el ciclo de autolimpieza.

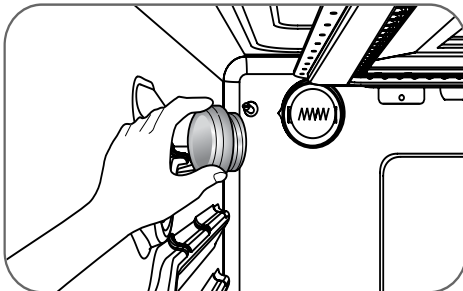
### **⚠ ADVERTENCIA:**

- antes de reemplazar el foco de luz de su horno, **DESCONECTE** el suministro eléctrico del mismo en el panel del fusible principal o del disyuntor.
  - No hacerlo puede provocar lesiones físicas graves, choque eléctricos o incluso la muerte.
- **Asegúrese de que el horno y el foco estén completamente fríos.**

### **PARA REEMPLAZAR**

- Asegúrese de que el horno y el foco estén fríos.

- 1 Desenchufe el horno o desconecte el suministro eléctrico.
- 2 Gire la cubierta de cristal de el foco situado en la parte posterior del horno en sentido antihorario para desmontarla.
- 3 Gire el foco en sentido antihorario para extraerla de su soporte.
- 4 Vuelva a colocar el foco y su cubierta girándolas en sentido horario.
- 5 Enchufe el horno o vuelva a conectar el suministro eléctrico.



# CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

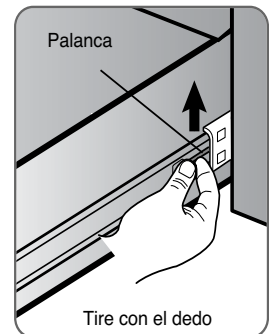
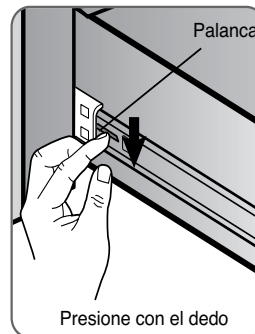
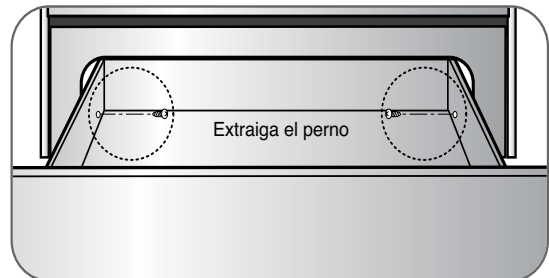
## GAVETA DE CALENTAMIENTO DESMONTABLE

**NOTA:** Antes de realizar cualquier ajuste, labor de limpieza o servicio, desenchufe la estufa.  
Asegúrese de que los elementos calientes de la gaveta de calentamiento estén fríos.

La mayor parte de las labores de limpieza se pueden efectuar con la gaveta montada. Sin embargo, la gaveta puede desmontarse si hiciere falta realizar una limpieza en profundidad. Use jabón y agua caliente para realizar una limpieza a profundidad.

### PARA DESMONTAR LA GAVETA:

- 1 Abra por completo la gaveta.
- 2 Extraiga los 2 pernos (en los laterales derecho e izquierdo). (Examine la siguiente ilustración)
- 3 Localice las palancas de deslizamiento situadas a cada lado de la gaveta, presione la palanca de deslizamiento izquierda y tire de la derecha.
- 4 Tire de la gaveta de calentamiento para extraerla de la estufa.



### PARA MONTAR LA GAVETA:

- 1 Extraiga las piezas de deslizamiento de soporte hasta el frente de la pieza de deslizamiento del chasis.
- 2 Alinee la pieza de deslizamiento de cada lado de la gaveta con las ranuras correspondientes en la estufa de gas.
- 3 Empuje la gaveta dentro de la estufa hasta el tope de las palancas (escuchará un "clic") (2 pulgadas aproximadamente). Vuelva a abrir la gaveta para asentar las piezas de deslizamiento de soporte en posición.  
**Si no escuchara el mencionado "clic" o si las piezas de deslizamiento de soporte no parecieran asentadas, extraiga la gaveta y repita los pasos 2-4.** Esto minimizará el riesgo de cualquier posible daño a las piezas de deslizamiento de soporte.
- 4 Vuelva a colocar los dos pernos.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar solicitando asistencia, repase esta lista. Esto le ahorrará tiempo y dinero. Esta lista contiene problemas comunes que no son debidas a defectos en la mano de obra o materiales.

ESPAÑOL

| Problema  | Causas probables   | Soluciones  |
|---|--|---|
| <b>Los quemadores no se prenden o sus llamas no son uniformes.</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El tomacorriente del horno no está introducido correctamente en la toma de pared.</li> <li>• Las ranuras del quemador situadas en los laterales del mismo podrían estar obstruidas.</li> <li>• Montaje incorrecto del quemador.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico.</li> <li>• Desmonte los quemadores y límpielos. Verifique la zona del electrodo en busca de restos de alimentos o grasas quemadas. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.</li> <li>• Asegúrese de que las piezas del quemador estén instaladas correctamente. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.</li> </ul> |
| <b>Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporción aire/gas incorrecta.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la estufa de gas está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación o su adaptación.</li> </ul>  |
| <b>Los quemadores de la superficie se prenden, pero el del horno no</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La válvula de corte de gas del horno podría haberse movido accidentalmente durante las labores de limpieza o desplazamiento.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que la válvula de cierre de gas del horno se encuentre totalmente abierta.</li> </ul>   |
| <b>Los alimentos no se hornean ni se asan adecuadamente</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están ajustados incorrectamente.</li> <li>• La bandeja está en posición incorrecta.</li> <li>• Está usando utensilios de estufa inadecuados o de un tamaño incorrecto.</li> <li>• El termostato del horno precisa ajuste.</li> <li>• El reloj no está en hora.</li> <li>• Papel de aluminio usado incorrectamente en el horno.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Examine la sección USO DEL HORNO.</li> <li>• Examine la sección USO DEL HORNO.</li> <li>• Examine la sección USO DEL HORNO.</li> <li>• Examine la sección CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO.</li> <li>• Examine la sección USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR.</li> <li>• Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.</li> </ul>   |

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

| Problema  | Causas probables  | Soluciones   |
|---|---|--|
| <b>Los alimentos no se asan al fuego directo como es debido</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno no están fijados bien.</li> <li>• La puerta del horno no está cerrada.</li> <li>• Se está usando la parrilla en una posición incorrecta.</li> <li>• Los alimentos se están cocinando en una cazuela caliente.</li> <li>• El papel de aluminio que se usó para cubrir la rejilla de la bandeja del asador no se colocó correctamente ni tampoco se hicieron las ranuras según se recomienda.</li> <li>• Utensilios de cocina no adecuados para asar a la parrilla.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerciórese que presionó el botón <b>BROIL HI/LO</b>.</li> <li>• Examine la sección USO DEL HORNO.</li> <li>• Ver la GUÍA DE ASADO A LA PARRILLA.</li> <li>• Use la bandeja y parrilla para asar que vinieron con su estufa. Verifique que esté fría.</li> <li>• Use la bandeja y parrilla para asar que vinieron con su estufa.</li> <li>• Examine la sección USO DEL HORNO.</li> </ul> |
| <b>La temperatura del horno es demasiado fría o caliente</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El termostato necesita ajustes.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Examine la sección CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO.</li> </ul>   |
| <b>La pantalla está en blanco o el controlador no funciona</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El enchufe eléctrico no esté conectado completamente en una toma de corriente.</li> <li>• El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible.</li> <li>• Los controles del horno no están programados de manera correcta.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.</li> <li>• Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos.</li> <li>• Examine la sección USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR.</li> </ul>  |
| <b>La luz del horno no funciona</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La bombilla puede estar floja o fundida.</li> <li>• El enchufe eléctrico no está conectado completamente en una toma de corriente.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste o cambie la bombilla.</li> <li>• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.</li> </ul>   |
| <b>El ciclo de auto limpieza del horno no funciona</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura del horno está muy alta para programar la función de auto limpieza.</li> <li>• Los controles del horno no se fijaron adecuadamente.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje que la estufa se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y vuelva a fijar los controles.</li> <li>• Vea la sección USO DE LA FUNCIÓN DE AUTO LIMPIEZA DEL HORNO.</li> </ul>  |
| <b>Sonido crujiente o de estallidos</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Este es el sonido del metal que se enfría y se calienta tanto durante la cocción como durante la limpieza.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal</li> </ul>   |
| <b>Humo excesivo durante un ciclo de auto limpieza.</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quedó suciedad excesiva en el horno.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presione el botón <b>CLEAR OFF</b>. Abra las ventanas para que el humo salga de la estufa. Espere hasta que la luz <b>LOCKED DOOR</b> se apague. Limpie el exceso de suciedad y reinicialice el ciclo de limpieza.</li> </ul>   |



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

| Problema  | Causas probables   | Soluciones  |
|---|--|---|
| <b>La puerta del horno no se abrirá tras un ciclo de limpieza</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno excesivamente caliente.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> <li>• Puede tardar hasta una hora después de que termine el ciclo.</li> </ul>   |
| <b>El horno no está limpio tras un ciclo de limpieza</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno no están ajustados correctamente.</li> <li>• El horno estaba excesivamente sucio.</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Examine la sección Uso de la autolimpieza del horno.</li> <li>• Elimine el exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza. En los hornos sucios en exceso podría ser necesario volver a realizar el proceso de autolimpieza o prolongar el período de duración del mismo.</li> </ul>   |
| <b>Aparece en pantalla el indicador "CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" o "DOOR OPENED"</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha sido escogido el ciclo asado o de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cierre la puerta del horno.</li> </ul>   |
| <b>El indicador "DOOR LOCKED" está activo cuando desea cocinar</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no ha bajado por debajo de la temperatura de desbloqueo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse el botón <b>CLEAR OFF</b>. Permita que el horno se enfríe.</li> </ul>  |
| <b>Parpadea en pantalla el indicador "F y un número o letra"</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiene un código "F3".</li> <li>• Tiene un código "F11".</li> <li>• Si el código de función se repite.</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse el botón <b>CLEAR OFF</b>. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner en funcionamiento el horno.</li> <li>• Chequee la válvula de corte de gas principal o la del horno (examine la columna "Los quemadores de la superficie se prenden pero el del horno no").</li> <li>• Desconecte el suministro de la estufa de gas durante 5 minutos y, a continuación, vuelva a conectarlo. Si el código de error de la función se repite, solicite asistencia técnica.</li> </ul> |
| <b>Las bandejas del horno se deslizan con dificultad</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las bandejas de níquel (si están disponibles) se limpiaron mediante el ciclo de autolimpieza.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre papel de estufa y limpie los bordes de las bandejas del horno con el mismo. No utilice aerosoles lubricantes.</li> </ul>  |
| <b>Corte de suministro; el reloj parpadea</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corte de suministro o sobretensión.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinicie el reloj. Si el horno estaba usándose, deberá reiniciarlo pulsando el botón <b>CLEAR OFF</b>, ajustar el reloj y cualquier función de cocción.</li> </ul>   |
| <b>El conducto de ventilación emite olor a "quemado" o a "aceite".</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto se considera normal en un horno nuevo e irá desapareciendo con el tiempo.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para acelerar el proceso, ajuste el ciclo de autolimpieza durante un período mínimo de 3 horas. Examine la sección Uso de la autolimpieza del horno.</li> </ul>  |
| <b>Olor fuerte</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La emisión de ciertos olores procedentes del aislamiento en torno al interior del horno se considera normal durante los primeros usos.</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es temporal.</li> </ul>   |
| <b>Ruido en el ventilador</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El ventilador de convección puede prenderse o apagarse automáticamente.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto se considera normal. El ventilador de convección se apagará si se abre la puerta.</li> </ul>  |

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

| Problema   | Causas probables  | Soluciones   |
|--|---|--|
| <b>El ventilador de convección no funciona (modelos de convección)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>No se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.</li> <li>Funciona de forma contraria al ciclo de calentamiento</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>El ventilador se pondrá en funcionamiento automáticamente al alcanzar la temperatura de precalentamiento.</li> <li>Esto se considera normal.</li> </ul>   |
| <b>La gaveta no desliza suavemente o se atasca</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>La gaveta está desalineada.</li> <li>La gaveta está cargada en exceso o de forma no uniforme.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Saque la gaveta por completo y empujela de la misma forma. Examine la sección Cuidado y limpieza de la estufa de gas.</li> <li>Reduzca el peso. Redistribuya el contenido de la gaveta.</li> </ul>                                    |
| <b>La gaveta de calentamiento no funciona</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Podría haberse fundido un fusible o haber saltado el disyuntor de su vivienda.</li> <li>El horno está en el ciclo de autolimpieza.</li> <li>Ajuste incorrecto de los controles.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace el fusible o restaure el interruptor a su posición original.</li> <li>Espere a que el ciclo de autolimpieza acabe y el horno se enfríe.</li> <li>Examine la sección Uso de la gaveta de calentamiento eléctrica.</li> </ul> |
| <b>Condensación excesiva en la gaveta</b>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Líquido en la gaveta.</li> <li>Alimentos destapados.</li> <li>Ajuste demasiado alto de temperatura.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Elimine el líquido.</li> <li>Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio.</li> <li>Reduzca el ajuste de temperatura.</li> </ul>  |
| <b>Los alimentos de la gaveta de calentamiento pierden su humedad</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>La humedad se escapa.</li> <li>La gaveta no cierra por completo.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio.</li> <li>Empuje la gaveta hasta enganchar el dispositivo de anclaje.</li> </ul>   |

## GARANTÍA LIMITADA DE ESTUFA DE GAS LG - EE.UU.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o mano de obra bajo un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo cuando se utiliza en los EE.UU.

| PERÍODO DE GARANTÍA:                        | CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:  |
|---|--|
| Un año<br>Desde la fecha de compra original | Cualquier pieza del horno que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta garantía total de un año, LG también ofrece, en forma gratuita, la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa. |

ESPAÑOL

**ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.**

### **ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:**

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, para instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, para cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el usuario.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

### **INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:**

|   |  |
|---|--|
| Para probar la cobertura de la garantía   | Conserve el recibo de venta para probar la fecha de adquisición. Debe enviarse una copia del recibo de venta en el momento en que se brinda el servicio de garantía.   |
| Para obtener el centro de atención autorizado más cercano o vendedor, o para obtener asistencia sobre el producto, cliente o reparación | Llame al 1-800-243-0000 (Atención telefónica 24 horas - 365 días al año) y seleccione el mensaje apropiado del menú; o visite nuestro sitio Web: <a href="http://us.lgservice.com">http://us.lgservice.com</a> . |



LG Customer Information Center

1-800 -243-0000 USA, Consumer User  
1-888- 865-30 26 USA, Commercial User  
1-888 -542-2 623 CANADA

Register your product Online!

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Printed in Mexico